IK 235Z

105.838

V1/1011

1. Allgemeines **2**
1.1 Informationen zur Bedienungsanleitung 2
1.2 Symbolerklärung 2
1.3 Haftung und Gewährleistung 3
1.4 Urheberschutz 3
1.5 Konformitätserklärung 3

2. Sicherheit 4
2.1 Allgemeines 4
2.2 Sicherheitshinweise für die Nutzung des Gerätes 4-5
2.3 Bestimmungsgemäße Verwendung 5

3. Transport, Verpackung und Lagerung **6**
3.1 Transportinspektion 6
3.2 Verpackung 6
3.3 Lagerung 6

4. Technische Daten **7**
4.1 Technische Angaben 7
4.2 Baugruppenübersicht 7

5. Installation und Bedienung **8**
5.1 Funktionsweise von Induktionskochstellen 8
5.2 Sicherheitshinweise 8-9
5.3 Geeignetes und nicht geeignetes Kochgeschirr 10
5.4 Aufstellen und Anschließen 11
5.5 Bedienung 12-14

6. Reinigung und Wartung **14**
6.1 Sicherheitshinweise zur Reinigung 14
6.2 Reinigung 15
6.3 Sicherheitshinweise zur Wartung 15

7. Mögliche Funktionsstörungen **15-16**

8. Entsorgung **16**

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten Tel.: +49 (0) 5258 971-0 **Service-Hotline: 0180 5 971 197**
Germany Fax: +49 (0) 5258 971-120 (14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)

1. Allgemeines

1.1 Informationen zur Bedienungsanleitung

Diese Bedienungsanleitung beschreibt die Installation, Bedienung und Wartung des Gerätes und dient als wichtige Informationsquelle und Nachschlagewerk.

Die Kenntnis aller in ihr enthaltenen Sicherheitshinweise und Handlungsanweisungen schafft die Voraussetzung für das sichere und sachgerechte Arbeiten mit dem Gerät.

Darüber hinaus sind die für den Einsatzbereich des Gerätes geltenden örtlichen Unfallverhütungsvorschriften und allgemeinen Sicherheitsbestimmungen einzuhalten.

Die Bedienungsanleitung ist Produktbestandteil und in unmittelbarer Nähe des Gerätes für das Installations-, Bedienungs-, Wartungs- und Reinigungspersonal jederzeit zugänglich aufzubewahren.

1.2 Symbolerklärung

Wichtige sicherheits- und gerätetechnische Hinweise sind in dieser Bedienungsanleitung durch Symbole gekennzeichnet. Die Hinweise sind unbedingt zu befolgen, um Unfälle, Personen- und Sachschäden zu vermeiden.

WARNUNG!

Dieses Symbol kennzeichnet Gefahren, die zu Verletzungen führen können. Halten Sie die angegebenen Hinweise zur Arbeitssicherheit unbedingt genau ein und verhalten Sie sich in diesen Fällen besonders vorsichtig.

WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!

Dieses Symbol macht auf gefährliche Situationen durch elektrischen Strom aufmerksam. Bei Nichtbeachten der Sicherheitshinweise besteht Verletzungsgefahr oder Lebensgefahr.

ACHTUNG!

Dieses Symbol kennzeichnet Hinweise, deren Nichtbeachtung Beschädigung, Fehlfunktionen und/oder Ausfall des Gerätes zur Folge haben kann.

HINWEIS!

Dieses Symbol hebt Tipps und Informationen hervor, die für eine effiziente und störungsfreie Bedienung des Gerätes zu beachten sind.

ACHTUNG! Magnetisches Feld!

Untere Abdeckung des Gerätes nicht öffnen.

1.3 Haftung und Gewährleistung

Alle Angaben und Hinweise in dieser Bedienungsanleitung wurden unter Berücksichtigung der geltenden Vorschriften, des aktuellen ingenieurtechnischen Entwicklungsstandes sowie unserer langjährigen Erkenntnisse und Erfahrungen zusammengestellt.

Die Übersetzungen der Bedienungsanleitung wurden ebenfalls nach bestem Wissen erstellt. Eine Haftung für Übersetzungsfehler können wir jedoch nicht übernehmen. Maßgebend ist die beiliegende deutsche Version dieser Bedienungsanleitung.

Der tatsächliche Lieferumfang kann bei Sonderausführungen, der Inanspruchnahme zusätzlicher Bestelloptionen oder auf Grund neuester technischer Änderungen u. U. von den hier beschriebenen Erläuterungen und zeichnerischen Darstellungen abweichen. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an den Hersteller.

HINWEIS!

Diese Bedienungsanleitung ist vor Beginn aller Arbeiten am und mit dem Gerät, insbesondere vor der Inbetriebnahme, sorgfältig durchzulesen! Für Schäden und Störungen, die sich aus der Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung ergeben, übernimmt der Hersteller keine Haftung.

Die Bedienungsanleitung ist unmittelbar am Gerät und zugänglich für alle Personen, die am oder mit dem Gerät arbeiten, aufzubewahren. Technische Änderungen am Produkt im Rahmen der Verbesserung der Gebrauchseigenschaften und der Weiterentwicklung behalten wir uns vor.

1.4 Urheberschutz

Die Bedienungsanleitung und die in ihr enthaltenen Texte, Zeichnungen, Bilder und sonstigen Darstellungen sind urheberrechtlich geschützt. Vervielfältigungen in jeglicher Art und Form – auch auszugsweise – sowie die Verwertung und/oder Mitteilung des Inhaltes sind ohne schriftliche Freigabeerklärung des Herstellers nicht gestattet. Zuwiderhandlungen verpflichten zu Schadensersatz. Weitere Ansprüche bleiben vorbehalten.

HINWEIS!

Die grafischen Darstellungen in dieser Anleitung können unter Umständen leicht von der tatsächlichen Ausführung des Gerätes abweichen.

1.5 Konformitätserklärung

Das Gerät entspricht den aktuellen Normen und Richtlinien der EU.

Dies bescheinigen wir in der EG-Konformitätserklärung.

Bei Bedarf senden wir Ihnen gern die entsprechende Konformitätserklärung zu.

2. Sicherheit

Dieser Abschnitt bietet einen Überblick über alle wichtigen Sicherheitsaspekte.

Zusätzlich sind in den einzelnen Kapiteln konkrete Sicherheitshinweise zur Abwendung von Gefahren gegeben und mit Symbolen gekennzeichnet. Darüber hinaus sind am Gerät befindliche Piktogramme, Schilder und Beschriftungen zu beachten und in ständig lesbarem Zustand zu halten.

Die Beachtung aller Sicherheitshinweise ermöglicht optimalen Schutz vor Gefährdungen und gewährleistet sicheren und störungsfreien Betrieb des Gerätes.

2.1 Allgemeines

Das Gerät ist nach den derzeit gültigen Regeln der Technik gebaut. Es können jedoch von diesem Gerät Gefahren ausgehen, wenn es unsachgemäß oder nicht bestimmungsgemäß verwendet wird.

Die Kenntnis des Inhalts der Bedienungsanleitung ist eine der Voraussetzungen, um Sie vor Gefahren zu schützen, sowie Fehler zu vermeiden und somit das Gerät sicher und störungsfrei zu betreiben.

Zur Vermeidung von Gefährdungen und zur Sicherung der optimalen Leistung dürfen am Gerät weder Veränderungen noch Umbauten vorgenommen werden, die durch den Hersteller nicht ausdrücklich genehmigt worden sind.

Das Gerät darf nur in technisch einwandfreiem und betriebssicherem Zustand betrieben werden.

2.2 Sicherheitshinweise für die Nutzung des Gerätes

Die Angaben zur Arbeitssicherheit beziehen sich auf die zum Zeitpunkt der Herstellung des Gerätes gültigen Verordnungen der Europäischen Union.

Wird das Gerät gewerblich genutzt, ist der Betreiber verpflichtet, während der gesamten Einsatzzeit des Gerätes die Übereinstimmung der benannten Arbeitssicherheitsmaßnahmen mit dem aktuellen Stand der Regelwerke festzustellen und neue Vorschriften zu beachten. Außerhalb der Europäischen Union sind die am Einsatzort des Gerätes geltenden Arbeitssicherheitsgesetze und regionalen Bestimmungen einzuhalten.

Neben den Arbeitssicherheitshinweisen in dieser Betriebsanleitung sind die für den Einsatzbereich des Gerätes allgemein gültigen Sicherheits- und Unfallverhütungs-vorschriften sowie die geltenden Umweltschutzbestimmungen zu beachten und einzuhalten.

ACHTUNG!

- Dieses Gerät ist nicht bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für die Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf. Wenn das Gerät an eine dritte Person weitergegeben wird, muss die Bedienungsanleitung mit ausgehändigt werden.
- Alle Personen, die das Gerät benutzen, müssen sich an die Angaben in der Bedienungsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.
- Das Gerät nur in geschlossenen Räumen betreiben.

2.3 Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Betriebssicherheit des Gerätes ist nur bei bestimmungsgemäßer Verwendung entsprechend der Angaben in der Bedienungsanleitung gewährleistet.

Alle technischen Eingriffe, auch die Montage und die Instandhaltung sind ausschließlich von qualifiziertem Kundendienst vorzunehmen.

von qualifiziertem Kundendienst vorzunehmen.

Das Gerät ist **nicht** für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder Fernbedienung vorgesehen.

Der **Induktionskocher** ist **nur** zum **Zubereiten und Aufwärmen** von Lebensmitteln unter Verwendung von geeignetem Geschirr bestimmt.

Der **Induktionskocher** darf unter anderem **nicht** verwendet werden für:

- das Erwärmen von Räumen;
- das Aufwärmen und Erwärmen entzündlicher, gesundheitsschädlicher, sich leicht verflüchtigender oder ähnlicher Flüssigkeiten oder Stoffe;
- das Erhitzen von verschlossenen Dosen oder anderen Gefäßen. Dosen könnten explodieren, vorher auf jeden Fall den Deckel entfernen.

ACHTUNG!

Jede über die bestimmungsgemäße Verwendung hinausgehende und/oder anders-artige Verwendung des Gerätes ist untersagt und gilt als nicht bestimmungsgemäß.

Ansprüche jeglicher Art gegen den Hersteller und/oder seine Bevollmächtigten wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung des Gerätes sind ausgeschlossen.

Für alle Schäden bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung haftet allein der Betreiber.

3. Transport, Verpackung und Lagerung

3.1 Transportinspektion

Lieferung bei Erhalt unverzüglich auf Vollständigkeit und Transportschäden prüfen. Bei äußerlich erkennbarem Transportschaden Lieferung nicht oder nur unter Vorbehalt entgegen nehmen.

Schadensumfang auf Transportunterlagen/Lieferschein des Transporteurs vermerken. Reklamation einleiten.

Verdeckte Mängel sofort nach Erkennen reklamieren, da Schadensersatzansprüche nur innerhalb der geltenden Reklamationsfristen geltend gemacht werden können.

3.2 Verpackung

Werfen Sie den Umkarton Ihres Geräts nicht weg. Sie benötigen ihn eventuell zur Aufbewahrung, beim Umzug oder wenn Sie das Gerät bei eventuellen Schäden an unsere Service-Stelle senden müssen. Entfernen Sie vor der Inbetriebnahme das äußere und innere Verpackungsmaterial vollständig vom Gerät.

HINWEIS!

Falls Sie die Verpackung entsorgen möchten, beachten Sie die in Ihrem Land geltenden Vorschriften. Führen Sie wieder verwertbare Verpackungsmaterialien dem Recycling zu.

Bitte prüfen Sie, ob das Gerät und das Zubehör vollständig sind. Falls irgendwelche Teile fehlen sollten, nehmen Sie bitte mit unserem Kundenservice Kontakt auf.

3.3 Lagerung

Packstücke bis zur Installation verschlossen und unter Beachtung der außen angebrachten Aufstell- und Lagermarkierung aufbewahren.

Packstücke nur unter folgenden Bedingungen lagern:

- Nicht im Freien aufbewahren.
- Trocken und staubfrei aufbewahren.
- Keinen aggressiven Medien aussetzen.
- Vor Sonneneinstrahlung schützen.
- Mechanische Erschütterungen vermeiden.
- Bei längerer Lagerung (> 3 Monate) regelmäßig allgemeinen Zustand aller Teile und der Verpackung kontrollieren. Bei Erfordernis auffrischen oder erneuern.

4. Technische Daten

4.1 Technische Angaben

Bezeichnung	Induktionskocher IK 235Z
Artikel-Nr.:	**105.838**
Ausführung:	Gehäuse Edelstahl, Kochfläche Glas
Leistungsstufen:	10 (800 – 3500W / 800 - 3500 W)
Gesamtanschlusswert:	3 NAC 400 V / 7,0 kW
Abmessungen:	B 405 x T 700 x H 138 mm
Gewicht:	15,0 kg

Technische Änderungen vorbehalten!

4.2 Baugruppenübersicht

① Kochfelder

② Gehäuse

③ Bedienblende

④ Stellfüße

5. Installation und Bedienung

5.1 Funktionsweise von Induktionskochstellen

Bei Induktionskochern wird an eine Leiterspule unterhalb des Glases eine elektrische Spannung angelegt. Dabei entstehen Magnetfelder, die durch einen physikalischen Effekt direkt den Topfboden erwärmen. Das bedeutet Zeit- und Energieersparnis, denn es wird nicht wie in herkömmlichen Kochfeldern zunächst das Heizelement und die Glaskochfläche erwärmt.
Ein weiterer Vorteil liegt - aufgrund der oben beschriebenen technischen Eigenschaften - in den sehr kurzen Ankochzeiten.
Weiterhin folgt die Wärmezufuhr prompt jeder Änderung der Einstellung und lässt sich feinstufig regeln. Die Induktionskochstelle reagiert auf Einstellungsänderungen ähnlich schnell wie ein Gasherd, da die Energie sofort den Topf erreicht, ohne dass erst andere Materialien erwärmt werden müssen.
Die Induktionstechnik verbindet diese Reaktionsschnelligkeit mit dem grundsätzlichen Vorteil des Stroms, die Wärmezufuhr genau dosieren zu können.

Weitere Vorteile eines Induktionskochers:

- Da das Kochfeld nur indirekt über den Geschirrboden erwärmt wird, kann überlaufendes Kochgut nicht fest brennen, und es entsteht auch kaum eine Verbrennungsgefahr für den Benutzer. Die Erwärmung der Glaskochfläche ist allein eine Folge des heißen Kochgeschirrs.
- Wird das Gerät ohne Kochgeschirr eingeschaltet oder dieses vom eingeschalteten Gerät entnommen, ertönt ein wiederkehrendes Warnsignal und das Gerät schaltet nach ca. 30 Sekunden ab.
- Das Gerät erkennt, ob sich auf dem Kochfeld ein geeignetes Geschirr befindet. Ist das nicht der Fall, findet keine Energieübertragung statt. Das Gerät schaltet nach ca. 30 Sekunden ab.
- Bei Betrieb des Gerätes mit leerem Kochgeschirr sorgt ein Temperatur-Sensor für eine automatische Abschaltung.

5.2 Sicherheitshinweise

WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!
Das Kabel darf nicht mit heißen Teilen in Berührung kommen.

- Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht mit Wärmequellen bzw. scharfen Kanten in Berührung kommt. Kabel nicht vom Tisch oder von der Theke herunter hängen lassen.

WARNUNG! Verbrennungsgefahr!
Während des Betriebs werden einige Geräteteile heiß.
Um Verbrennungen zu vermeiden, heiße Geräteteile nicht berühren.
Beachten Sie: Der Induktionskocher selbst entwickelt während des Kochvorgangs keine Hitze. Die Temperatur des Kochgeschirrs erwärmt aber das Kochfeld!

- Benutzen Sie dieses Gerät nicht, wenn es nicht korrekt funktioniert, beschädigt oder zu Boden gefallen ist.
- Keine Zubehör- und Ersatzteile verwenden, die nicht vom Hersteller empfohlen wurden. Diese könnten eine Gefahr für den Benutzer darstellen oder Schäden am Gerät verursachen und zu Personenschäden führen, zudem erlischt die Gewährleistung.
- Kabel nicht über Teppichstoff oder andere Wärmeisolierungen verlegen. Kabel nicht abdecken. Kabel von Arbeitsbereichen fernhalten und nicht in Wasser tauchen.
- Gerät während des Betriebes nicht bewegen und nicht umkippen.

WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!

Keine Gegenstände wie Metalldraht oder Werkzeuge in die Lüftungsschlitze (Zu- und Abluft) stecken. Dies kann zu Stromschlägen führen.

- Den Induktionskocher nicht während des Kochvorgangs oder mit heißem Kochgeschirr auf dem Kochfeld versetzen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Ablage, stellen Sie z.B. keine leeren Gefäße darauf ab.
- Legen Sie keine metallischen Küchenutensilien, Koch- oder Pfannendeckel, Messer oder andere Gegenstände aus Metall auf das Kochfeld. Wenn das Gerät eingeschaltet wird, könnten sich diese Gegenstände erhitzen.
- Beachten Sie, dass Gegenstände, die Sie tragen, wie z. B. Ringe, Uhren, usw. heiß werden können, wenn sie nah an die Kochebene kommen.
- Die Kochfeldoberfläche besteht aus temperaturfestem Glas. Im Falle einer Beschädigung, auch wenn es sich nur um einen kleinen Riss handelt, Gerät umgehend von der Stromversorgung trennen und den Kundendienst benachrichtigen.
- Während des Betriebs des Gerätes keine magnetisierbaren Gegenstände wie z.B. Kreditkarten, Kassetten etc. auf das Kochfeld legen.
- Um Überhitzung zu vermeiden, keine Aluminiumfolie oder Metallplatten auf die Geräteoberfläche legen.
- Keine brennbaren (entzündlichen) Kunststoffgefäße, sauren oder alkalischen Materialien oder Stoffe in die Nähe des Gerätes bringen, da es die Gerätelebensdauer verkürzen könnte und beim Einschalten die Gefahr einer Verpuffung entstehen kann.
- Wissenschaftliche Tests haben erwiesen, dass Induktionskocher keine Gefahr darstellen. Jedoch sollten Personen, die einen Herzschrittmacher tragen, einen Mindestabstand von 60 cm zu dem Gerät einhalten, wenn es in Betrieb ist.

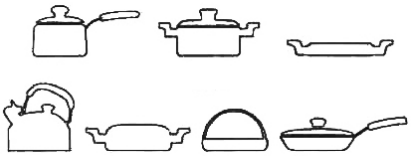
WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!

Gerät kann bei unsachgemäßer Installation Verletzungen verursachen!
Vor Installation Daten des örtlichen Stromnetzes mit technischen Angaben des Gerätes vergleichen (siehe Typenschild).
Gerät nur bei Übereinstimmung anschließen! Sicherheitshinweise beachten!

5.3 Geeignetes und nicht geeignetes Geschirr

Geeignetes Kochgeschirr

- o Stahl oder emailliertes Gusseisen;
- o Eisen, Stahl oder nicht emailliertes Gusseisen;
- o Edelstahl 18/0 und Aluminium, wenn dies als für Induktion geeignet gekennzeichnet ist (bitte Beschreibung des Kochgeschirrs beachten).



Um richtig zu funktionieren, müssen alle Töpfe und Pfannen einen magnetischen Boden (ein Magnet muss an ihm haften bleiben) haben.
Um bessere Resultate zu erzielen, sollten <u>nur</u> Pfannen/Töpfe mit einem Durchmesser zwischen 12 und 30 cm genutzt werden.

z. Beispiel
Induktionskochtöpfe, 9-teiliges Kochtopf-Set
Chromnickelstahl ● Schüttrand ● Kaltgriffe

4 Töpfe mit Deckel

2,0 Liter ● Ø 16 cm ● Höhe 10,0 cm
2,7 Liter ● Ø 18 cm ● Höhe 11,0 cm
5,1 Liter ● Ø 24 cm ● Höhe 11,5 cm
6,1 Liter ● Ø 20 cm ● Höhe 20,0 cm

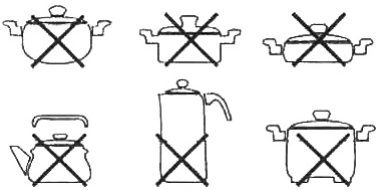
Best.-Nr.: A130.442

1 Pfanne

2,8 Liter ● Ø 24 cm ● Höhe 6,5 cm

Nicht geeignetes Kochgeschirr

- o Töpfe/Pfannen mit einem Durchmesser von weniger als 12 cm;
- o Keramik, Glas;
- o Edelstahl, Aluminium, Bronze oder Kupfer, es sei denn, es ist ausdrücklich für Induktion geeignet gekennzeichnet;
- o Kochgeschirr mit Füßen;
- o Behälter mit gewölbtem Boden.



! ***ACHTUNG!***

Bitte nutzen Sie ausschließlich Kochbehälter, welche explizit als Induktionskocher tauglich ausgewiesen sind.

Sollte der Induktionskocher eine zu hohe Abweichung gegenüber einem magnetisierbaren Behälter feststellen, so folgt daraus ein Leistungsabfall und es kann ein Verlust der Wirkung des Überhitzungsschutzes resultieren. Verwenden Sie deshalb keine Aluminium-, Bronze- oder nichtmetallische Behälter.

5.4 Aufstellen und Anschließen

Aufstellen

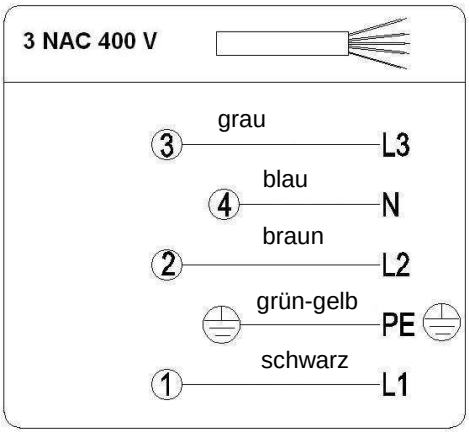
- Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- Stellen Sie das Gerät auf einen ebenen, sicheren Platz, der das Gewicht des Gerätes aushält und der nicht wärmeempfindlich ist.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** auf einen brennbaren Untergrund (wie z.B.: Tischdecke, Teppich, etc.).
- Induktionskocher nicht in der Nähe von offenen Feuerstellen, Elektroöfen, Heizöfen oder anderen Hitzequellen aufstellen.
- Die Lüftungsschlitze zur Belüftung und Entlüftung des Gerätes nicht blockieren oder abdecken. Dies kann zur Überhitzung des Gerätes führen.
- Zu brennbaren Wänden oder anderen Gegenständen einen Mindestabstand von 5 – 10 cm einhalten.
- Stellen Sie den Induktionskocher nicht in die Nähe von Geräten und Gegenständen, die empfindlich auf Magnetfelder reagieren (z.B.: Radios, Fernseher, etc.).

Elektroanschluss

ACHTUNG!

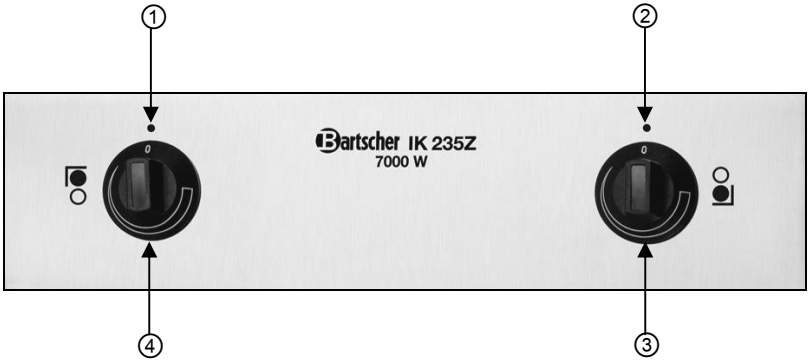
Die elektrische Installation des Gerätes sollte <u>nur</u> durch zugelassenes Fachpersonal unter Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften sowie der spezifischen nationalen und lokalen Vorschriften ausgeführt werden!

- Die Induktionsgeräte sind mit einem Netzkabel ausgerüstet. Das Netzkabel muss mit einem Stecker verbunden oder an einer Wandsteckdose angeschlossen werden.
- Führen Sie den Anschluss gemäß dem unten aufgeführten Schaltschema aus:



5.5 Bedienung

Bedienblende



Digitalanzeigen

① Einstellpunkt hinteres Kochfeld

② Einstellpunkt vorderes Kochfeld

③ Drehregler vorderes Kochfeld

④ Drehregler hinteres Kochfeld

⑤ Digitalanzeige hinteres Kochfeld

⑥ Digitalanzeige vorderes Kochfeld

Gerät einschalten

- Bevor Sie den Induktionskocher in Betrieb nehmen, bringen Sie beide Drehregler in die **AUS**-Position (**„0“** Markierung des Drehreglers zum Einstellpunkt drehen).
- Stellen Sie ein geeignetes Kochgeschirr mit Kochgut zentriert auf das gewünschte Kochfeld.

ACHTUNG!

Kochgeschirr niemals ohne Kochgut auf das Kochfeld stellen.

Das Erhitzen eines leeren Topfes oder einer leeren Pfanne aktiviert den Überhitzungsschutz, es ertönt ein Signal und das Gerät schaltet ab.

In der Digitalanzeige erscheint die Fehlermeldung „E2“.

In diesem Fall das Kochgeschirr von dem Kochfeld nehmen, das Gerät einige Minuten abkühlen lassen.

Danach funktioniert das Gerät wieder ohne Probleme.

Leistungseinstellungen

- Bringen Sie den Drehregler für das jeweilige Kochfeld auf die gewünschte Leistungsstufe (Einstellbereich 1-10).

Vorderes Kochfeld (Drehregler rechts)	Hinteres Kochfeld (Drehregler links)
800 W getaktet	800 W getaktet
1800 W	1800 W
2000 W	2000 W
2200 W	2200 W
2400 W	2400 W
2600 W	2600 W
2800 W	2800 W
3000 W	3000 W
3200 W	3200 W
3500 W	3500 W
5000 W	2000 W

HINWEIS!

Diese Angaben können abweichen, sie hängen von der Art des Kochgeschirrs ab.

- Die Leistungsverteilung ist so festgelegt, dass beide Kochfelder jeweils mit bis zu 3500 W betrieben werden können.
- Um die maximale Leistung des Gerätes abrufen zu können, müssen beide Kochfelder betrieben werden. Dann ist es möglich, das hintere Kochfeld mit 2000 W und das vordere Kochfeld mit 5000 W zu nutzen. Sobald die Leistung des vorderen Kochfeldes auf 5000 W eingestellt wird, schaltet das hintere Kochfeld automatisch in den Leistungswert von 2000 W.
- Die jeweils eingestellte Leistung wird in der **Digitalanzeige** auf der Kochfläche links (für das hintere Kochfeld) und rechts (für das vordere Kochfeld) angezeigt.
- Wenn Sie **nur das vordere Kochfeld** mit einer Leistung von 5000 W nutzen wollen, drehen Sie den linken Drehregler für das hintere Kochfeld eine Stufe zurück (gegen den Uhrzeigersinn).
- Achten Sie während des Betriebes darauf, dass die Böden der Kochbehälter nicht über die Oberfläche des Kochfeldes scheuern, obwohl eine verkratzte Oberfläche den Gebrauch nicht beeinträchtigt.

Gerät abschalten

- Schalten Sie nach der Speisenzubereitung beide Drehregler des Gerätes in die **AUS**-Position (**„0“** Markierung des Drehreglers zum Einstellpunkt drehen). **Nicht auf die Topferkennung verlassen**!
- Nach Abschalten des Gerätes läuft der Lüfter noch ca. 1 Minute, um das Gerät abzukühlen und vor Überhitzung zu schützen.

HINWEIS!
Wenn während des Betriebes keine neue Einstellung erfolgt, schaltet das Gerät nach 2 Stunden automatisch ab.

6. Reinigung und Wartung
6.1 Sicherheitshinweise

- Vor der Reinigung sowie vor Reparaturen das Gerät von der Stromversorgung trennen und abkühlen lassen.
- Keine ätzenden Reinigungsmittel verwenden und darauf achten, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.
- Um sich vor Stromschlägen zu schützen, Gerät, Kabel und Stecker **niemals** in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.

ACHTUNG!
Das Gerät ist nicht für das direkte Absprühen mit einem Wasserstrahl geeignet. Verwenden Sie daher keinen Druckwasserstrahl, um dieses Gerät zu reinigen!

6.2 Reinigung

- o Reinigen Sie das Gerät regelmäßig.
- o Reinigen Sie die Kochfläche, die Bedienblende und das Gehäuse des Gerätes mit einem weichen feuchten Tuch und mildem, nicht scheuerndem Reinigungsmittel.
- o Die Lüftungsöffnungen an der Rückseite des Gerätes immer von Schmutz und Staub frei halten bzw. reinigen (z.B. mit einem Pinsel oder Gebläse).
- o Verwenden Sie **niemals** benzinhaltige Mittel, Verdünner zur Reinigung, um die Oberfläche des Gerätes nicht zu beschädigen.
- o Verwenden Sie ausschließlich ein weiches Tuch und benutzen Sie **niemals** irgendeine Art von groben Reinigern, welche die Oberfläche zerkratzen könnte.
- o Nach der Reinigung sollten Sie ein weiches, trockenes Tuch zum Trocknen und Polieren der Oberfläche einsetzen.

6.3 Sicherheitshinweise zur Wartung

- o Die Netzanschlussleitung von Zeit zu Zeit auf Beschädigungen überprüfen. Das Gerät niemals benutzen, wenn diese beschädigt ist. Wenn die Netzanschlussleitung Schäden aufweist, muss sie durch den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- o Bei Schäden oder Störungen wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder an unseren Kundendienst. Beachten Sie zuvor die Hinweise zur Fehlersuche im Abschnitt 7.
- o Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von qualifizierten Fachleuten unter Verwendung von Original-Ersatz- und Zubehörteilen ausgeführt werden. **Versuchen Sie niemals, selber an dem Gerät Reparaturen durchzuführen!**

7. Mögliche Funktionsstörungen

Fehlercode	Ursache	Lösung
E0	• Kein Kochgeschirr oder kein geeignetes Kochgeschirr auf dem Kochfeld.	• Geeignetes Kochgeschirr auf das Kochfeld stellen.
E1	• Gerät wird zu heiß (wegen z. B. verdeckter Lüftungsschlitze).	• Lüftungsschlitze freimachen. Das Gerät einige Minuten abkühlen lassen, danach ist das Gerät wieder betriebsbereit. Sollte die Fehlermeldung nach Abkühlung weiter im Display erscheinen, Händler kontaktieren.
	• Bauteile (z. B. Transistor) defekt.	• Händler kontaktieren.

Fehlercode	Ursache	Lösung
E2	• Der Überhitzungsschutz hat ausgelöst, Gerät schaltet ab.	• Kochgeschirr vom Kochfeld nehmen. Das Gerät einige Minuten abkühlen lassen. Danach ist das Gerät wieder betriebsbereit.
E3	• Kurzzeitige Überspannung	• Gerät von der Steckdose trennen (Netzstecker ziehen!). Das Gerät einige Minuten abkühlen lassen, danach ist es wieder betriebsbereit.

8. Entsorgung

Altgeräte

Das ausgediente Gerät ist am Ende seiner Lebensdauer entsprechend den nationalen Bestimmungen zu entsorgen. Es empfiehlt sich, mit einer auf Entsorgung spezialisierten Firma Kontakt aufzunehmen, oder sich mit der Entsorgungsabteilung Ihrer Kommune in Verbindung zu setzen.

WARNUNG!

Damit der Missbrauch und die damit verbundenen Gefahren ausgeschlossen sind, machen Sie Ihr Altgerät vor der Entsorgung unbrauchbar. Dazu Gerät von der Netzversorgung trennen und das Netzanschlusskabel vom Gerät entfernen.

HINWEIS!

Für die Entsorgung des Gerätes beachten Sie die in Ihrem Land und in Ihrer Kommune geltenden Vorschriften.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

Service-Hotline: 0180 5 971 197
(14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)

1. General Information **18**
1.1 Information about the instruction manual 18
1.2 Key to symbols 18
1.3 Liability and Warrantees 19
1.4 Copyright protection 19
1.5 Declaration of conformity 19

2. Safety **20**
2.1 General information 20
2.2 Safety instructions for use of the device 20-21
2.3 Intended use 21

3. Delivery, packaging and storage **22**
3.1 Delivery check 22
3.2 Packaging 22
3.3 Storage 22

4. Technical data **23**
4.1 Technical specification **23**
4.2 Overview of parts **23**

5. Installation and operation **24**
5.1 Functionality of induction cookers 24
5.2 Safety instructions 24-25
5.3 Suitable and unsuitable cookware 26
5.4 Installation and connection 27
5.5 Operating 28-30

6. Cleaning and maintenance **30**
6.1 Safety advice 30
6.2 Cleaning 31
6.3 Safety instructions for maintenance 31

7. Possible Malfunctions **31-32**

8. Waste disposal **32**

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

phone: +49 (0) 5258 971-0
fax: +49 (0) 5258 971-120

1. General information

1.1 Information about the instruction manual

This instruction manual contains information about the installation, operation and maintenance of the device and should be consulted as an important source of information and reference guide.
Awareness of the safety instructions and instructions for use in this manual will ensure the safe and correct use of the device.
In addition to the information given here, you should comply with any local Health and safety Controls and generally applicable safety regulations.
The instruction manual forms part of the product and should be kept near the device and easily accessible for anyone carrying out the installation, servicing, maintenance or cleaning.

1.2 Key to symbols

In this manual, symbols are used to highlight important safety instructions and any advice relating to the device. The instructions should be followed very carefully to avoid any risk of accident, personal injury or material damage.

WARNING!

This symbol highlights hazards, which could lead to injury.
Please follow the instructions very carefully and proceed with particular attention in these cases.

WARNING! Electrical hazard!

This symbol draws attention to potential electrical hazards. If you do not follow the safety instructions, you may risk injury or death.

CAUTION!

This symbol highlights instructions, which should be followed to avoid any risk of damage, malfunctioning and/or breakdown of the device.

NOTE!

This symbol highlights tips and information, which have to be followed for an efficient and trouble-free operation of the device.

WARNING! Magnetic field!

Do not open the bottom cover of the device.

1.3 Liability and Warrantees

All the information and instructions in this manual take into account standard safety regulations, current levels of technical engineering as well as the expertise and experience we have developed over the years.

The instruction manual was translated with all due care and attention. However, we do not accept liability for any translation errors. The German version of this instruction manual is definitive.

If the delivery consists of a special model, the actual scope of delivery may differ from the descriptions and illustrations in this manual. This is also the case for special orders or when the device has been modified in line with new technology. If you have any questions, you should contact the manufacturer.

NOTE!

Read the instruction manual carefully before using the device. The manufacturer does not accept liability for any damage or malfunction resulting from not following the instructions for use.

The instruction manual should be kept near the device, easily accessible for anyone wishing to work with or using it. We reserve the right to make technical changes for purposes of developing and improving the useful properties.

1.4 Copyright protection

The instruction manual including any texts, drawings, images or other illustrations is copyright. No part of this publication may be reproduced, transmitted or used in any form or by any means without permission in writing from the manufacturer. Any person who commits any unauthorized act in relation to this publication shall be liable to claims for damages. All rights reserved.

NOTE!

The contents, texts, drawings, pictures and any other illustrations are copyright and subject to other protection rights. Any person unlawfully using this publication is liable to criminal prosecution.

1.5 Declaration of conformity

The device complies with the current standards and directives of the EU.
We certify this in the EC declaration of conformity.
If required we will be glad to send you the according declaration of conformity.

2. Safety

This section provides an overview of all important safety aspects.

In addition every chapter provides precise safety advice for the prevention of dangers which are highlighted by the use of the above mentioned symbols.

Furthermore, attention should be paid to all pictograms, markers and labels on the device, which must be kept in a permanent state of legibility.

By following all the important safety advice you gain an optimal protection against all hazards as well as the assurance of a safe and trouble-free operation.

2.1 General Information

This device is designed in accordance with the presently applicable technological standards. However, the device can pose a danger if handled improperly and inappropriately.

Knowing the contents of the instruction manual as well as avoiding mistakes and thus operating this device safely and in a fault-free manner is very essential to protect yourselves from the hazards.

To prevent hazards and to ensure optimum efficiency, no modifications or alterations to the device that are not explicitly approved by the manufacturer may be undertaken.

This device may only be operated in technically proper and safe condition.

2.2 Safety instructions for use of the device

The specifications regarding the industrial safety are based on the Regulations of the European Union applicable at the time of manufacturing the device.

If the device is used commercially, the user is obliged to ensure that the said industrial safety measures concur with the state of the rules and regulations applicable at the time in question for the entire period of use of the device and to comply with the new specifications.

Outside the European Union, the industrial safety laws applicable at the place of installation of the device and the regional territorial provisions must be complied with.

Besides the industrial safety instructions in the instruction manual, the general safety and accident prevention regulations as well as environment protection regulations applicable for area of application of the device must be followed and complied with.

CAUTION!

- The device is not intended for use by individuals (including children) with physical or mental disabilities, insufficient experience, and/or insufficient knowledge unless such persons are under the care of a person responsible for their safety or have received instructions regarding appropriate use of the device.
- Children should be observed to ensure that they are not playing with the device.
- Preserve this manual safely. When passing on/selling the device to a third party, the manuals must be handed over along with the device.
- Every person using the device must act in accordance to the manuals and under consideration of the safety advice.
- The device is to be used indoors only.

2.3 Intended use

Safe operation is only guaranteed when using the device for its intended purpose.

Any technical interventions, as well as assembly and maintenance are to be made by a qualified customer service only.

The device **is not** designed for use with an external timer or remote control.

The **induction cooker** is designed for **preparation and warming** up of foods using the appropriate crockery.

The **induction cooker** may **not** be used among other things for:

- heating rooms;
- heating and warming inflammable, harmful, volatile or similar liquids or materials;
- heating sealed tins, tin can explode, remove the lid in any case beforehand.

CAUTION!

Any use going beyond the intended purpose and/or any different use of the device is forbidden and is not considered as conventional.

Any claims against the manufacturer or his authorized representative as a consequence of experiencing damages resulting from unconventional use are impossible.

The operator is liable for all damages resulting from inappropriate use.

3. Transport, packaging and storage

3.1 Delivery check

Please check the delivery upon completeness and transport damage immediately after receipt.

In case of visible damage do not accept or accept the delivery with reservation only.

Note the extent of damage on the carrier's bill of delivery. Trigger off the complaint.

Hidden damages should be reclaimed immediately after notice, as claims for damages can only be asserted within the effective period for complaints.

3.2 Packaging

Please do not throw away the covering carton of your device as it might be useful for storage purposes, when moving or, in case of damages, when the device must be sent back to a repair center. The outer and inner packing material should be removed completely from the device before installation.

NOTE!

If you liked to dispose the packing, consider the regulations applicable in your country. Supply re-usable packing materials to the recycling.

Please inspect the device upon completeness. In case any part is missing please contact our customer service center immediately.

3.3 Storage

Keep the package closed until installation and under consideration of the outside indicated positioning- and storage markings.

Packages should be stored under consideration of the following:

- Do not store outdoors.
- Keep it dry and dust-free.
- Do not expose it to aggressive media.
- Do not expose it to direct sunlight.
- Avoid mechanical shocks and vibration.
- In case of longer storage (> 3 months) make sure you check the state of the packaging and the parts regularly. If required refresh or renew.

4. Technical data

4.1 Technical specification

Name	Induction cooker IK 235Z
Article No:	**105.838**
Made of:	stainless steel housing, glass cooking surface
Power levels:	10 (800 – 3500 W / 800 - 3500 W)
Total power connection:	3 NAC 400 V / 7,0 kW
Dimensions:	width 405 x depth 700 x height 138 mm
Weight:	15,0 kg

We reserve the right to make technical changes!

4.2 Overview of parts

① Cooking plates

② Housing

③ Service panel

④ Height-adjustable feet

5. Installation and operation

5.1 Functionality of induction cookers

With induction cooker, an electric voltage is applied on a conductor spool beneath the glass. This creates magnetic fields, which directly heat up the bottom of the cookware through a physical effect. This means saving time and energy, because contrary to common hotplates, the cookware is heated up, not the heating element and the glass.

Due to the technical characteristics described above, another advantage is the very short start-up cooking time.

In addition, the heat supply promptly adapts to changed settings and can be controlled in small steps. The induction cooker reacts to changed settings just as fast as a gas stove, as the energy reaches the pot immediately without having to heat up other materials first.

The induction technology combines this fast reaction with the basic advantage of electricity, meaning being able to exactly adjust the heat supply.

Additional advantages of an induction cooker:

- As the cooking zone is only heated up indirectly via the bottom of the cookware, over spilling food cannot stick and burn and there is hardly any danger of burns for the user. The glass cooking zone is only heated up by the hot cookware.
- If the device is turned on and no dish for cooking is present or is removed, a repeating audio signal will sound and the device will turn itself off after approx. 30 seconds.
- The device will detect if the appropriate cookware is placed on the heating plate. If the cookware is not appropriate for induction hotplates, energy will not flow. The device will turn off after approx. 30 seconds.
- When operating the cooking zone with empty cookware, a temperature sensor turns it off automatically.

5.2 Safety instructions

WARNING! Electrical hazard!

Cable must not touch any hot parts.

- See that the cable does not touch any heat sources or sharp edges. Do not let the cable dangle over the counter edge.

WARNING! Danger of burn!

During operation some parts of the device become very hot. Do not touch the hot surface of the glass field. Please note: the induction cooker does not heat up itself during cooking, but the temperature of the cookware heats up the cooking zone.

- Do not use the device in case it does not function properly, has been damaged or dropped.
- Do not use any accessory or spare parts that have not been recommended by the manufacturer. These can be dangerous for the user or lead to damages of the device or personal injury, and further, the warranty expires.
- Do not lay the cable over carpets or heat insulations. Do not cover the cable. Keep away the cable from operating range and do not dunk it into water.
- Do not move or tilt the device when in operation.

WARNING! Hazard via electrical current!

Do not insert any objects like wires or tools into the ventilation slots. This may cause electric shocks.

- Do not move the induction cooker during cooking or with hot cookware on top of it.
- Do not use the device as a surface for storing various items. Do not leave such objects as empty containers, etc. on it.
- We recommend not placing any metal kitchen utensils, cookware or pan lids, knives or other metal objects on the cooking zone. These may heat up when the device is turned on.
- Remember that items of jewelry such as rings, watches etc. can get hot if they are close to the heating surface.
- The cooking zone's surface consists of temperature-resistant glass. In case of damage, even if this concern only a small tear, disconnect the device from the power supply immediately and contact the customer service.
- Do not place any magnetically objects like credit cards, cassettes etc. on the glass surface while the device is in operation.
- On order to avoid overheating, do not place any aluminum foil or metal plates on the device.
- Do not use any flammable, acidy or alkaline materials or substances near the device, as this may reduce the service life of the device and lead to deflagration when the device is turned on.
- Scientific tests have proven that induction cookers do not pose a risk. However, persons with a pacemaker should keep a minimum distance of 60 cm to the device while it is in operation.

WARNING! Hazard via electrical current!

The device can cause injuries due to improper installation!

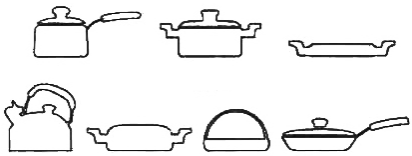
Before installation the local power grid specification should be compared with that of the device (see type label).Connect the device only in case of compliance!

Take note of the safety advice!

5.3 Suitable and unsuitable cookware

Suitable cookware

- o steel or enamelled cast iron;
- o iron, steel or non-enamelled cast iron;
- o 18/0 stainless steel and aluminium, if it is marked as suitable for induction (follow the description of the cookware).



For proper functioning, all pots and pans must have a plane magnetic bottom (a magnet must stick to it).
For best results, use <u>only</u> pots and pans with a diameter between 12 and 30 cm.

e.g.
Induction cookware, 9-piece cooking pot set
chromium-nickel steel ● edge suitable for pouring ● cold handles

4 pots with lid

2.0 litres ● Ø 16 cm ● height 10.0 cm
2.7 litres ● Ø 18 cm ● height 11.0 cm
5.1 litres ● Ø 24 cm ● height 11.5 cm
6.1 litres ● Ø 20 cm ● height 20.0 cm

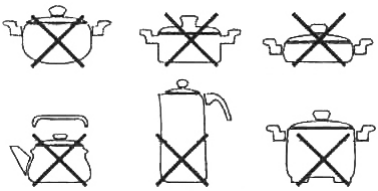
1 pan

2.8 litres ● Ø 24 cm ● height 6.5 cm

Bartscher order no. A130.442

Unsuitable cookware

- o pots/pans with a diameterof less than 12 cm;
- o ceramic, glass;
- o stainless steel, aluminium, bronze or copper unless, it is expressly marked as suitable for induction;
- o cookware with feet;
- o vessels with round bottom.



! ***CAUTION!***

Please use only the cookware marked suitable for induction cooker.

If the induction hotplate detects too great a separation from the magnetizing container, it will cause a reduction in power. This may cause the overheating prevention device to malfunction. For this reason, do not use aluminum, bronze or non-metallic containers.

5.4 Installation and connection

Setting Up

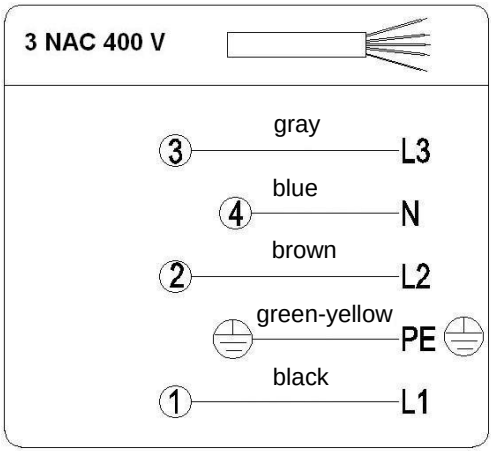
- Unpack the induction cooker and remove all packing material.
- Place the device on a flat, safe surface which supports the weight and is not sensitive to heat.
- **Never** place the device on a combustible surface (such as a tablecloth, etc.).
- Do not place the induction cooker near an open flame, electric ovens, heaters or other heat sources.
- Do not block or cover the ventilation opening which is utilised for the air supply and exhaust from the device.
  This can lead the device to overheat.
- Maintain a minimum distance of 5 - 10 cm away from combustible walls or other objects.
- Do not place the device near appliances or items that are sensitive to magnetic fields (e.g. radio, television, etc.).

Connection to the power supply

WARNING!

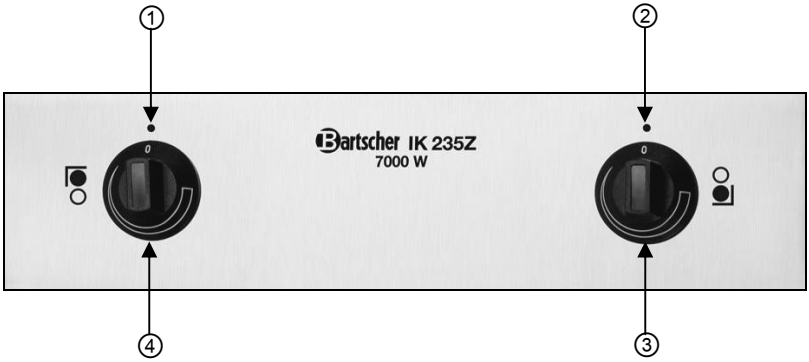
Electrical installation of the induction cooker should be carried out only by qualified personnel with the appropriate approvals whilst maintaining law and specific domestic and local regulations!

- The device is equipped with an electric cable. The electric cable must be connected with the plug or plugged into the wall socket.
- Make the connection as depicted in the schematic diagram below:

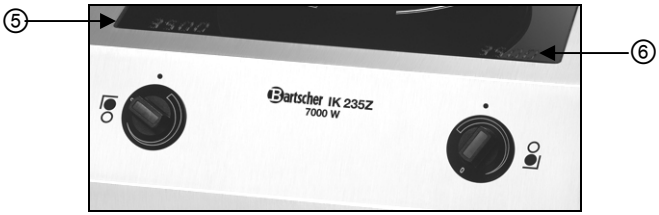


5.5 Operating

Control panel



Digital display



① Setting point of rear cooking plate

② Setting point of front cooking plate

③ Knob of front cooking plate

④ Knob of rear cooking plate

⑤ Digital display of rear cooking plate

⑥ Digital display of front cooking plate

Turning on the device

- Before turning on the device, set both knobs in the **OFF** position (**„0“** mark of the knob positioned at the setting point).
- Place an appropriate cooking pan in the middle of the selected cooking plate.

WARNING!

Never place an empty pan on the cooking plate.

Warming up an empty pan or frying pan activates the protection system against overheating; an audio warning device signals and the device turns off.

On the digital display an error code „E2“ will be displayed .

In such a case remove the pan from the cooking plate and leave the device for few minutes to cool.

After that the device will operate without problems.

Setting of the power

- Set the knob for the respective cooking plate at the selected output level (setting range 1-10).

Front cooking plate (knob on the right hand side)	Rear cooking plate (knob on the left hand side)
800 W intermittent	800 W intermittent
1800 W	1800 W
2000 W	2000 W
2200 W	2200 W
2400 W	2400 W
2600 W	2600 W
2800 W	2800 W
3000 W	3000 W
3200 W	3200 W
3500 W	3500 W
5000 W	2000 W

NOTE!

This data may vary depending on the type of cooking pan used.

- The power sharing is determined in such a way that both cooking plates operate simultaneously with an output of 3500 W every time.
- To be able to set the device at the maximum output, both cooking plates must be turned on. It is then possible to use the rear cooking plate at an output of 2000 W and then the front cooking plate output of 5000 W can be used. When the output of the front cooking plate is set at 5000 W, the rear cooking plate switches automatically to the power value of 2000 W.
- For each power setting the value is displayed on the **digital display** located on the cooking surface on the left hand side (for the rear cooking plate) and on the right hand side (for the front cooking plate).
- If you want to use **only the front cooking plate** with the 5000 W output, turn the left hand side knob for the rear cooking plate, one position below the "off" (anti clockwise).
- During the device operation ensure that the bottom of the cookware surfaces will not scratch the cooking surface, even though there is no negative impact on the device's operation.

Turning off the device

- After preparing the meal, set both knobs to the **OFF** position**. („0"** mark of the knob positioned at the setting point). **Do not rely on the feature of vessel presence recognition!**
- After turning off the device, the fan runs for approximately 1 minute to cool the device and protect it from overheating.

NOTE!
If during operation of the device there have been no new settings, automatically, the device will switch off after 2 hours.

6. Cleaning and maintenance
6.1 Safety advice

- Before cleaning and repairing the device, disconnect it from the power supply and allow to cool.
- Do not use any acid agents and make sure no water ingresses the device.
- To protect yourself from electric shock, **never** immerse the device, its cables and the plug in water or other liquids.

CAUTION!
The device is not suited for direct washing via water jets. Therefore, you must not use any kind of pressure water jet for cleaning the device!

6.2 Cleaning

- o Clean the device regularly.
- o Clean the cooking surface, control panel and housing with a soft damp cloth and with a mild, and not an abrasive cleaning agent.
- o Always protect the rear vents of the device against dirt and dust or clean them (using a brush or air blower).
- o **Never** use cleaners containing petrol or solvents so as not to damage the surface of the device.
- o Use only soft cloth and **never** use abrasive or aggressive cleaners which may scratch the surface.
- o After cleaning use a soft, dry cloth to dry off and polish the surfaces of the device.

6.3 Safety instructions for maintenance

- o Check the mains connection cable for damage from time to time. Never operate the device when the cable is damaged. A damaged cable must immediately be replaced by customer service or a qualified electrician to avoid dangers.
- o In case of damage or malfunction, please contact your stockist or our customer service centre. Pay attention to the troubleshooting tips in pt. 7.
- o Only a qualified technician and using original spare parts and accessories should carry out repairs and maintenance of the device. **Do not attempt to repair the device yourself.**

7. Possible Malfunctions

Error message	Cause	Solution
E0	• There is no cookware on the hob, or the cookware is of the wrong type.	• Place appropriate cookware on the hob.
E1	• The device is too hot (e.g. due to a blocked ventilation duct) • Damaged elements (e.g. transistor)	• Clean the ventilation duct. Leave the device to cool for several minutes; it will then be ready for further use. If the error message remains, contact a sales agent. • Contact a sales agent.

Error message	Cause	Solution
E2	• The overheating protection has activated, the device will turn off.	• Remove cookware from the induction plate. Leave the device to cool for several minutes. It will soon be ready for further use.
E3	• Temporary power surge	• Remove the device's plug from its socket. Leave the device to cool for several minutes. It will soon be ready for further use.

8. Waste disposal

Discarding old devices

At the end of its service life the discarded device has to be disposed in accordance with the national regulations. It is advisable to contact a company which is specialized in waste disposal, or just contact the local disposal service in your community.

WARNING!

To exclude any abuse and the dangers involved make the waste device unfit for use before disposal. For that purpose disconnect device from mains supply and remove mains connection cable from the device.

NOTE!

For the disposal of the device please consider and act according to the national and local rules and regulations.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

phone: +49 (0) 5258 971-0
fax: +49 (0) 5258 971-120

1. Généralités **34**
1.1 Informations concernant la notice d´utilisation 34
1.2 Explication des symboles 34
1.3 Responsabilité et garantie 35
1.4 Protection des droits d´auteur 35
1.5 Déclaration de conformité 35

2. Sécurité **36**
2.1 Généralités 36
2.2 Consignes de sécurité relatives à l´usage de l´appareil 36-37
2.3 Utilisation conforme 37

3. Transport, emballage et stockage **38**
3.1 Inspection suite au transport 38
3.2 Emballage 38
3.3 Stockage 38

4. Caractéristiques techniques **39**
4.1 Indications techniques 39
4.2 Aperçu des composants 39

5. Installation et utilisation **40**
5.1 Mode de fonctionnement des plaques de cuisson à induction 40
5.2 Consignes de sécurité 40-41
5.3 Batterie de cuisine appropriée et non appropriée 42
5.4 Installation et branchement 43
5.5 Utilisation 44-46

6. Nettoyage et maintenance **46**
6.1 Consignes de sécurité 46
6.2 Nettoyage 47
6.3 Consignes de sécurité relatives à la maintenance 47

7. Anomalies de fonctionnement **47-48**

8. Elimination des éléments usés **48**

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tél.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

1. Généralités

1.1 Informations concernant la notice d´utilisation

La présente notice d´utilisation décrit l´installation, la manipulation et la maintenance de l´appareil, elle sert de source d´informations et d´ouvrage de référence.

La connaissance et l´observation de toutes les consignes de sécurité et des instructions mentionnées dans le mode d´emploi sont la condition sine qua non d´une utilisation sûre et correcte de l´appareil.

En outre, il convient de respecter les consignes locales de prévention des accidents et les dispositions générales de sécurité valables pour l´utilisation de l´appareil.

La présente notice d´utilisation fait partie intégrante du produit; la conserver à proximité de l´appareil afin que le personnel d´installation, de commande, de maintenance et de nettoyage puisse y accéder en tout temps pour une future consultation.

1.2 Explication des symboles

Les consignes de sécurité et informations techniques importantes concernant l´appareil sont indiquées dans la présente notice d´utilisation par des symboles. Il est impératif de respecter ces consignes afin d´éviter les accidents ou les dommages corporels et matériels.

AVERTISSEMENT !

Ce symbole caractérise les dangers pouvant entraîner des blessures. Respecter exactement les avertissements indiqués concernant la sécurité du travail et faire preuve de prudence dans ces situations.

AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !

Ce symbole attire l´attention sur les situations dangereuses liées au courant électrique. Risque de blessure ou risque de mort en cas de non-respect des consignes de sécurité.

ATTENTION !

Ce symbole désigne les consignes dont la inobservation peut entraîner l´endommagement, les dysfonctionnements et/ou une panne complète de l´appareil.

REMARQUE !

Ce symbole met en valeur les conseils et informations devant être respectés afin de d´assurer une utilisation efficace et sans défaut de l´appareil.

ATTENTION ! Champs magnétiques !

Ne pas ouvrir le cache arrière de l'appareil.

1.3 Responsabilité et garantie

Toutes les indications et consignes contenues dans la présente notice d´utilisation ont été réunies en tenant compte des prescriptions en vigueur, du niveau actuel de développement technique ainsi que de nos connaissances et expériences de plusieurs années.
Les traductions de la notice d´utilisation ont été également effectuées consciencieusement. Nous déclinons toutefois toute responsabilité en cas d´erreurs de traduction. La version allemande ci-jointe de la présente notice d´utilisation fait foi.
Le contenu effectif de la livraison peut différer éventuellement des explications décrites ici et des représentations graphiques pour les modèles spéciaux, lorsque vous bénéficiez d´options de commande supplémentaires, ou liées aux dernières modifications techniques. Pour toutes questions, veuillez vous adresser au constructeur.

REMARQUE !

Lire attentivement la présente notice d´utilisation avant le début des opérations d´utilisation sur et avec l´appareil, en particulier avant sa mise en service.
Le constructeur n´assume aucune responsabilité en cas de dommages et pannes résultant du non-respect de la notice d´utilisation.

Cette dernière doit être conservée directement avec l´appareil et être accessible à toute personne travaillant sur et avec l´appareil. Nous nous réservons le droit d´apporter des modifications techniques sur le produit pour améliorer ses qualités fonctionnelles et son développement.

1.4 Protection des droits d´auteur

La notice d´utilisation et les textes, les dessins, figures et autres représentations qui y sont contenus sont protégés par la loi sur les droits d´auteur. Les reproductions de tous types et de toutes formes – même partielles – ainsi que l´exploitation et/ou la transmission de son contenu ne sont pas permises sans autorisation écrite du fabricant. Toute violation des ces dispositions ouvre droit à des dommages et intérêts. Les autres droits demeurent réservés.

REMARQUE !

Les indications du contenu, les textes, dessins, figures et autres représentations sont protégés par les droits d´auteur et soumis à d´autres droits de propriété industrielle. Toute exploitation abusive est passible de peine.

1.5 Déclaration de conformité

L´appareil correspond aux normes et directives actuelles de l´Union européenne.
Nous l´attestons dans la déclaration de conformité CE.
Nous vous ferons volontiers parvenir sur demande la déclaration de conformité correspondante.

2. Sécurité

Ce chapitre donne un aperçu de tous les aspects importants de la sécurité.

De plus, des consignes concrètes de sécurité visant à écarter les dangers sont mentionnées dans les chapitres individuels et caractérisées par des symboles. Veiller en outre à respecter les pictogrammes indiqués sur l´appareil, les étiquettes et les inscriptions et à en préserver leur lisibilité.

L´observation de toutes les consignes de sécurité permet une protection optimale contre les risques et garantit un fonctionnement sûr et sans défaut de l´appareil.

2.1 Généralités

L´appareil est conçu d´après les règles techniques valables actuellement. Néanmoins, celui-ci peut comporter des risques en cas d´utilisation non conforme ou inappropriée.

La connaissance du contenu de la présente notice d´utilisation constitue une des conditions qui vous permet de vous protéger contre les risques, d´éviter les erreurs et, par conséquent, d´assurer une utilisation sûre et à l´abri des pannes.

Pour éviter tout risque et garantir une performance optimale de l´appareil, celui-ci ne doit être ni modifié ni transformé sans autorisation exprès du fabricant.

N´utiliser l´appareil que lorsque celui-ci est en parfait état de sécurité et de fonctionnement.

2.2 Consignes de sécurité relatives à l´usage de l´appareil

Les indications afférentes à la sécurité du travail se réfèrent aux ordonnances de l´Union européenne valables au moment de la fabrication de l´appareil.

En cas d´usage commercial de l´appareil, l´exploitant s´engage, pendant la durée totale de son utilisation, à constater la conformité des mesures citées en matière de sécurité du travail avec l´état actuel de l´arsenal de conseils et à respecter les nouvelles prescriptions.

A l´extérieur de l´Union européenne, respecter les lois sur la sécurité du travail et les dispositions régionales en vigueur sur le lieu d´exploitation de l´appareil.

Outre les consignes en matière de sécurité du travail mentionnées dans la présente notice d´utilisation, il convient d´observer et de respecter les consignes de sécurité et de prévention des accidents universelles pour le domaine d´utilisation de l´appareil, ainsi que les dispositions de protection de l´environnement en vigueur.

! ***ATTENTION !***

- o L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) aux moyens physiques, sensoriels ou intellectuels limités, ou sans expérience suffisante et/ou sans connaissances suffisantes, à moins que ces personnes se trouvent sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles obtiennent de cette personne les indications pour utiliser l'appareil.
- o Les enfants devraient se trouver sous surveillance afin d'être sûr qu'ils ne s'amusent pas avec l'appareil.
- o Conserver soigneusement le présent mode d'emploi. En cas de cession de l´appareil à une tierce personne, il faut lui remettre également la notice d´utilisation.
- o Toutes les personnes qui utilisent l´appareil doivent se tenir aux indications mentionnées dans la notice d´utilisation et respecter les consignes de sécurité.
- o N´utiliser l´appareil que dans des locaux fermés.

2.3 Utilisation conforme

La sécurité de fonctionnement de l´appareil est garantie uniquement lors de l´utilisation conforme de celui-ci.

Toutes les interventions techniques, également le montage et la mise en état doivent être uniquement effectués par le service après-vente qualifié.

L'appareil **n'est pas** prévu pour être utilisé avec une minuterie externe ou une mise en marche télécommandée.

La **plaque à induction** est **uniquement** destiné à la préparation et au réchauffement de produits alimentaires en utilisant de la vaisselle appropriée.

Il est **interdit** d'utiliser la **plaque à induction** pour :

- le chauffage de pièces intérieures;
- chauffer des liquides ou substances inflammables, qui peuvent nuire à la santé ou qui se volatilisent facilement ;
- chauffer des boîtes closes. Les boîtes pourraient exploser, c'est pourquoi il convient en tout cas d'enlever le couvercle.

! ***ATTENTION !***

Toute autre utilisation que celle indiquée et/ou toute utilisation différente de l´appareil est interdite et est considérée comme non conforme.

Les prétentions de tous types contre le fabricant et/ou ses fondés de pouvoir par suite de dommages résultant d´une utilisation non conforme de l´appareil sont exclues.

L´exploitant est seul responsable en cas de dommages liés à une utilisation non conforme.

3. Transport, emballage et stockage

3.1 Inspection suite au transport

Vérifier l´intégralité et l´absence de dommages dus au transport dès réception du produit.

En cas de dommages identifiables extérieurement dus au transport, refuser ou accepter le produit livré uniquement sous réserve. Noter l´étendue du dommage sur les documents de transport/le bon de livraison du transporteur. Engager une réclamation.

Dès détection des défauts cachés, formuler immédiatement une réclamation, les prétentions à dommages et intérêts étant valables uniquement dans les délais prescrits.

3.2 Emballage

Ne jeter le carton extérieur de l´appareil. Vous en avez besoin éventuellement pour garder l´appareil, lors d´un déménagement ou lorsque vous devez envoyer l´appareil à notre service après-vente en cas d´éventuels dommages. Retirer complètement les emballages extérieur et intérieur avant la mise en service de l´appareil.

REMARQUE !

Si vous désirez éliminer l´emballage, respectez les consignes en vigueur dans votre pays. Réintroduisez les matériaux d´emballage récupérables dans le circuit de recyclage.

Contrôlez si l´appareil et les accessoires sont complets. S´il devait manquer des éléments, veuillez contacter notre service après-vente.

3.3 Stockage

Garder les emballages fermés jusqu´à l´installation de l´appareil et en respectant les indications d´installation et de stockage apposées à l´extérieur.

Stocker les emballages uniquement dans les conditions suivantes :

- Ne pas garder les emballages à l´extérieur.
- Les tenir à l´abri de l´humidité et de la poussière.
- Ne pas les exposer aux fluides agressifs.
- Les protéger des rayons du soleil.
- Eviter les secousses mécaniques.
- En cas de stockage prolongé (> 3 mois), contrôler régulièrement l´état général de tous les éléments et de l´emballage. Si nécessaire, les rafraîchir et les renouveler.

4. Caractéristiques techniques

4.1 Indications techniques

Nom	Plaque à induction IK 235Z
N°d'article :	**105.838**
Confection :	Boîtier en inox, surface de cuisson en verre
Niveaux de puissance :	10 (800 – 3500 W / 800 - 3500 W)
Puissance de raccordement totale :	3 NAC 400 V / 7,0 kW
Dimensions :	larg. 405 x prof. 700 x haut. 138 mm
Poids :	15,0 kg

Sous réserve de modifications !

4.2 Aperçu des composants

① Zones de cuisson

② Boîtier

③ Tableau de commandes

④ Pieds à hauteur réglable

5. Installation et utilisation

5.1 Mode de fonctionnement des plaques de cuisson à induction

Une tension électrique est induite aux bornes d'une bobine conductrice en dessous du verre vitrocéramique. Lors de ce processus, des champs magnétiques sont créés qui chauffent directement le fond de la casserole par un effet physique. Cela permet d'économiser du temps et de l'énergie, car, contrairement aux tables de cuisson traditionnelles, il n'est pas nécessaire de chauffer préalablement l'élément de chauffage et la vitrocéramique.

Le fait que les temps de préparation se réduisent en raison des caractéristiques techniques décrites ci-dessus constitue un autre avantage.

De plus, toute modification de l'apport de chaleur est immédiatement suivie d'effet, et le système permet un réglage fin. La plaque à induction réagit aussi rapidement à des modifications du réglage qu'une table de cuisson à gaz, car l'énergie atteint immédiatement la casserole sans que d'autres matériaux doivent être chauffés d'abord.
Le principe de l'induction combine cette vitesse de réaction et l'avantage principal de l'électricité, à savoir la possibilité de doser exactement l'apport de chaleur.

D'autres avantages des plaques à induction

- Comme la plaque de cuisson n'est chauffée qu'indirectement par le biais du fond de la casserole, les débordements éventuels ne brûlent pas et le risque de brûlure pour l'utilisateur est minimisé. L'échauffement de la vitrocéramique est uniquement dû à la chaleur dégagée par la batterie de cuisine chaude.
- Si l'appareil est allumé sans récipient ou si le récipient est retiré de la plaque, un signal d'avertissement se fait entendre et l'appareil s'éteint au bout de 30 secondes.
- L'appareil reconnait si un récipient adéquat a été placé sur la plaque chauffante. Si le récipient ne convient pas à l'appareil vitro-céramique, le flux électrique n'est pas transmis et l'appareil s'éteint au bout de 30 secondes.
- Lors du fonctionnement de la plaque avec un récipient vide, un capteur de température assure la mise hors circuit automatique.

5.2 Consignes de sécurité

AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !
Le câble d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec des pièces chaudes.

- Veiller à ce que le cordon n´entre pas en contact avec des sources de chaleur ou des arêtes vives. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d´une table ou d´un comptoir.

AVERTISSEMENT ! Risque de brûlures !
Pendant le fonctionnement, certaines pièces de l'appareil chauffent beaucoup. Afin d'éviter des blessures, ne touchez ces surface qu'avec précaution.
Nota : La plaque à induction en elle-même ne chauffe pas pendant la cuisson.

Cependant, la température de la batterie de cuisine provoque le réchauffement la plaque de cuisson.

- Ne pas utiliser l´appareil lorsque celui-ci ne fonctionne pas correctement, est endommagé ou tombé par terre.
- N´utiliser aucun accessoire ou aucune pièce détachée non recommandés par le fabricant. Ceux-ci pourraient présenter un danger pour l´utilisateur ou endommager l´appareil et entraîner des dommages corporels, en plus la garantie expire.
- Ne pas poser le cordon sur la moquette ou autres isolations thermiques. Ne pas couvrir le cordon. Tenir le cordon éloigné des zones de travail.

AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !

N'enfoncez pas d'objets comme un fil métallique ou des outils dans les fentes d'aération (entrée et sortie d'air). Cela peut entraîner une électrocution.

- Ne déplacez jamais la plaque à induction pendant la cuisson ou lorsqu'une casserole chaude est posée dessus.
- Ne jamais utiliser l'appareil pour ranger des objets. Ne jamais y placer de récipients vides p.ex.
- Il est recommandé de ne pas placer de petits ustensiles de cuisine métalliques, des couvercles pour casseroles ou poêles, des couteaux ou d'autres objets métalliques sur la plaque de cuisson. Lorsque l'appareil est mis en marche, ces objets pourraient chauffer.
- Notez que des objets métalliques comme p.ex. des bagues, des montres, etc. peuvent s'échauffer s'ils se trouvent près des surfaces de cuisson.
- Lorsque l'appareil fonctionne, ne posez pas d'objets magnétisables tels que des cartes de crédits ou des cassettes sur la surface vitrocéramique.
- Pour éviter une surchauffe, ne posez pas de film aluminium ou de plaques métalliques sur la surface de l'appareil.
- Maintenez les produits et les substances inflammables, acides ou alcalins à bonne distance de l'appareil, ils pourraient réduire la durée de vie de l'appareil et entraîner une déflagration lors de la mise en marche.
- Des essais scientifiques ont prouvé que les plaques à inductions ne représentent aucun danger. Cependant, les personnes ayant un stimulateur cardiaque devraient respecter une distance minimale de 60 cm par rapport à l'appareil pendant son fonctionnement.

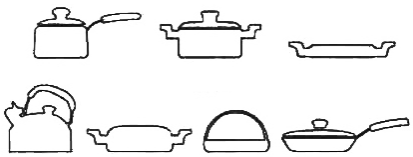
AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !

L´appareil peut causer des blessures en cas d´installation non conforme. Avant de procéder à son installation, comparer les données du réseau électrique local aux indications techniques de l´appareil (voir plaque signalétique). Brancher l´appareil uniquement lorsqu´il y a conformité! Respecter les consignes de sécurité ! Respecter les consignes de sécurité !

5.3 Batterie de cuisine appropriée et non appropriée

Batterie de cuisine appropriée

- o Acier ou fonte émaillée;
- o Fer, acier ou fonte non émaillée;
- o Inox 18/0 et aluminium s'ils sont marqués appropriés à l'induction (veuillez respecter la description de la batterie de cuisine).



Pour un bon fonctionnement, tous les casseroles et poêles doivent avoir un fond plane et magnétique (un aimant doit y adhérer). Pour de meilleurs résultats, n'utilisez que des poêles et casseroles d'un diamètre de 12 à 30 cm.

Par exemple
casseroles à induction, ustensiles de cuisson 9 pièces
Acier chrome-nickel ● bord verseur ● Poignées athermiques

4 casseroles avec couvercle

2,0 Litres ● Ø 16 cm ● Hauteur 10,0 cm
2,7 Litres ● Ø 18 cm ● Hauteur 11,0 cm
5,1 Litres ● Ø 24 cm ● Hauteur 11,5 cm
6,1 Litres ● Ø 20 cm ● Hauteur 20,0 cm

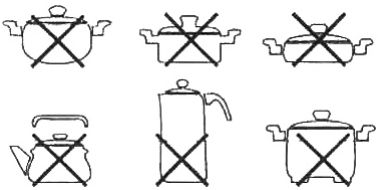
N° de commande Bartscher A130.442

1 sauteuse

2,8 Litres ● Ø 24 cm ● Hauteur 6,5 cm

Batterie de cuisine non appropriée

- o Casseroles et poêles d'un diamètre de moins de 12 cm;
- o Casseroles en céramique ou en verre résistant à la température;
- o Inox, aluminium, bronze ou cuivre, sauf si marqué explicitement approprié à l'induction;
- o Batterie de cuisine munie de pieds;
- o Récipients ayant un fond bombé.



REMARQUE !

Veuillez n'utiliser que des ustensiles de cuisson indiqués explicitement appropriés à la cuisson à induction.

Si le réchaud à induction reconnait une trop grande différence de champ magnétique, une baisse de puissance survient. Cela peut entrainer le fonctionnement du verrouillage de sécurité évitant ainsi la surchauffe de l'appareil. C'est pourquoi il faut éviter d'utiliser des récipients en aluminium, en bronze ou non-métalliques.

5.4 Installation et branchement

Installation

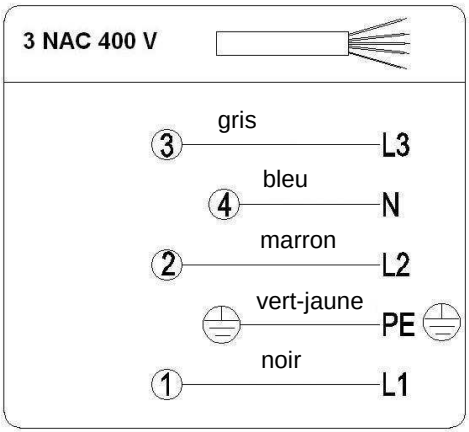
- Déballer l'appareil et éliminer tout le matériel d'emballage.
- Placer l'appareil sur une surface plane et sûre, supportant le poids de l'appareil et non sensible à la chaleur.
- **Ne jamais** placer l'appareil sur une surface inflammable (comme par ex. du tissu).
- Ne pas placer la plaque à induction à proximité d'un feu ouvert, de fours électriques, de fours ou autres sources de chaleur.
- Ne pas obstruer et ne pas couvrir les ouvertures de ventilation servant à conduire et à évacuer l'air de l'appareil. Cela peut conduire à la surchauffe de l'appareil.
- Conserver une distance minimale de 5 – 10 cm des murs et autres objets inflammables.
- Ne pas placer la plaque à induction à proximité d'autres appareils ou objets sensibles aux champs magnétiques (ex. : radio, télévision, etc.).

Raccordement électrique

ATTENTION !

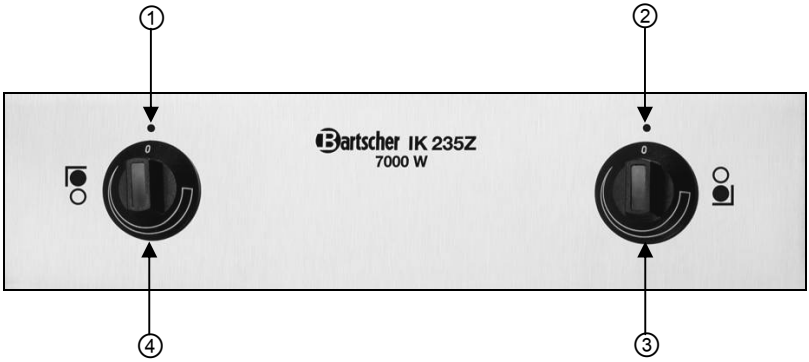
L'installation électrique de l'appareil ne peut s'effectuer <u>que</u> par un personnel qualifié et disposant d'une autorisation spéciale pour agir conformément aux dispositions légales et aux spécifications nationales et locales !

- Les appareils à induction sont équipés d'un câble réseau. Le câble réseau doit être connecté à la fiche ou branché à la prise murale.
- Procéder au branchement comme indiqué dans le schéma ci-dessous :

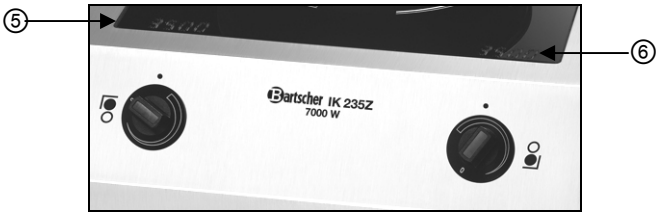


5.5 Utilisation

Tableau de commandes



Ecran numérique



①	Point de réglage de la plaque de cuisson arrière
②	Point de réglage de la plaque de cuisson avant
③	Bouton de la plaque de cuisson avant
④	Bouton de la plaque de cuisson arrière
⑤	Ecran numérique pour la plaque de cuisson arrière
⑥	Ecran numérique pour la plaque de cuisson avant

Mise en marche de l'appareil

- Avant d'allumer la plaque à induction, tourner les deux boutons sur la position **Arrêt** (placer l'inscription **« 0 »** en face du point de réglage).
- Placer un ustensile de cuisson adapté au centre de la plaque de cuisson choisie.

ATTENTION !

<u>Ne jamais</u> placer un récipient vide sur la surface de cuisson.
Le fait de chauffer une casserole ou une poêle vide active le mécanisme de sécurité contre la surchauffe, entraînant le déclenchement de l'alarme et éteignant l'appareil.
Le message d'erreur « E2 » s'affiche sur l'écran numérique.
Dans ce cas, retirer le récipient de la plaque et laisser refroidir l'appareil pendant quelques minutes.
L'appareil fonctionne ensuite normalement.

Réglage de la puissance

- Régler le bouton de la plaque de cuisson souhaitée sur le niveau de puissance désiré (plages de réglage de 1 à 10).

Plaque de cuisson avant (bouton droit)	**Plaque de cuisson arrière (bouton gauche)**
800 W fonctionnement discontinu	**800 W fonctionnement discontinu**
1800 W	**1800 W**
2000 W	**2000 W**
2200 W	**2200 W**
2400 W	**2400 W**
2600 W	**2600 W**
2800 W	**2800 W**
3000 W	**3000 W**
3200 W	**3200 W**
3500 W	**3500 W**
5000 W	**2000 W**

INDICATION !

Les données ci-dessus peuvent varier en fonction du type de récipient utilisé.

- La distribution de la puissance est déterminée de sorte que les deux plaques de cuisson puissent fonctionner simultanément à 3500 W.
- Les deux plaques de cuisson doivent être allumées afin de pouvoir utiliser la puissance maximale de l'appareil. Il est ainsi possible de régler la plaque de cuisson arrière sur 2000 W et la plaque avant sur 5000 W. Lorsque la puissance de la plaque avant est réglée sur 5000 W, la puissance de la plaque arrière passe automatiquement à 2000 W.
- La puissance définie pour chaque plaque de cuisson s'affiche sur l'**écran numérique** situé sur la surface de cuisson, à gauche (pour la plaque de cuisson arrière) et à droite (pour la plaque de cuisson avant).
- Si l'on souhaite utiliser **uniquement la plaque de cuisson avant** à une puissance de 5000 W, tourner le bouton de gauche de la plaque de cuisson arrière au niveau inférieur (dans le sens contraire des aiguilles d'une montre).
- Lorsque l'appareil est en marche, faire en sorte que le fond des récipients ne raye pas la surface de cuisson, bien qu'une surface rayée n'altère pas le fonctionnement de l'appareil.

Arrêt de l'appareil

- Une fois la cuisson terminée, tourner les deux boutons sur la position **Arrêt** (placer l'inscription **« 0 »** en face du point de réglage). **Ne pas attendre que la fonction de reconnaissance d'ustensiles s'active** !
- Une fois l'appareil éteint, le ventilateur fonctionne encore pendant environ 1 minute afin de refroidir l'appareil et de le protéger contre la surchauffe.

INDICATION !
Si, lors du fonctionnement de l'appareil, aucun réglage n'est modifié, l'appareil s'éteint automatiquement après 2 heures.

6. Nettoyage et maintenance
6.1 Consignes de sécurité

- o Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique et le laisser refroidir avant de le nettoyer ou d'effectuer des réparations.
- o Ne pas utiliser de détergents caustiques et veiller à ce que l'eau ne pénètre pas à l'intérieur de l'appareil.
- o Ne **jamais** plonger l´appareil, le cordon et la ficher dans l´eau ou autres liquides.

ATTENTION !
L'appareil n'est pas conçu pour le nettoyage par jet d'eau direct. Par conséquent, vous ne devez jamais le laver avec un jet d'eau sous pression !

6.2 Nettoyage

- o Nettoyer l'appareil régulièrement.
- o Nettoyer les zones de cuisson, le tableau de commandes et le boîtier avec un tissu souple et humide, et avec un produit d'entretien neutre, non corrosif.
- o Veiller à ce que les ouvertures de ventilation à l'arrière de l'appareil soient toujours protégées contre la poussière et la saleté ou les nettoyer (ex. : avec une brosse ou un ventilateur).
- o **Ne jamais** utiliser de produits contenant de l'essence ou des diluants pour le nettoyage afin de ne pas endommager la surface de l'appareil.
- o Utiliser uniquement un tissu souple, et ne **jamais** utiliser de produits d'entretien abrasifs, pouvant rayer la surface.
- o Après avoir lavé l'appareil, utiliser un tissu souple et sec pour sécher et polir la surface.

6.3 Consignes de sécurité relatives à la maintenance

- o Vérifier de temps en temps l´absence d´endommagements au niveau du cordon secteur. Ne jamais utiliser l´appareil lorsque le cordon est endommagé. Si le câble est endommagé, il doit être changé par le sernice après-vente ou par un électricien qualifié, afin d'éviter les risques.
- o En cas de dommages ou de pannes, adressez-vous à votre commerce spécialisé ou à notre service après-vente. Se reporter aux indications concernant la recherche des anomalies au point 7.
- o Toute intervention de maintenance ou de réparation ne doit être effectuée que par un spécialiste ou un atelier spécialisé qui utilise les pièces de rechange et les accessoires d´origine. **Ne tentez jamais de réparer vous-même l´appareil !**

7. Anomalies de fonctionnement

Message d'erreur	Cause	Solution
E0	• Il n'y a pas d'ustensile de cuisine sur la plaque ou l'ustensile est inapproprié.	• Placer un ustensile de cuisine approprié sur la plaque de cuisson.
E1	• L'appareil est trop chaud (ex.: parce que les voies d'aération sont obstruées)	• Nettoyer la bouche d'aération. Laisser refroidir l'appareil pendant quelques minutes et l'appareil est ensuite prêt à l'emploi. Si, après refroidissement, le message d'erreur s'affiche toujours, contacter le revendeur.
	• Des pièces sont endommagées (ex. : le transistor)	• Contacter le revendeur.

Message d'erreur	Cause	Solution
E2	• Il y a surchauffe et l'appareil s'éteint.	• Retirer l'ustensile de la plaque de cuisson. Laisser refroidir l'appareil pendant quelques minutes et l'appareil est ensuite prêt à l'emploi.
E3	• Il y a surtension temporaire	• Débrancher l'appareil de la prise (retirer la fiche !). Laisser refroidir l'appareil pendant quelques minutes et l'appareil est ensuite prêt à l'emploi.

8. Elimination des éléments usés

Appareils usagés

Procéder à l´élimination de l´appareil usagé à la fin de sa durée de vie conformément aux prescriptions nationales. Il est recommandé de contacter une entreprise spécialisée dans la gestion des éléments usés ou de contacter le département d'élimination de votre commune.

AVERTISSEMENT !

Afin d´exclure l´abus et les risques encourus, rendre l´appareil usagé inutilisable avant son élimination. Débrancher pour cela l´appareil de l´alimentation secteur et retirer le câble d´alimentation de l´appareil.

REMARQUE !

Pour l'élimination de l'appareil veuillez respecter les prescriptions en vigueur dans votre pays et votre commune.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tél.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

1. Algemeen **98**
1.1 Informatie over gebruiksaanwijzing 98
1.2 Symboolverklaring 98
1.3 Aansprakelijkheid en Vrijwaring 99
1.4 Auteursrecht 99
1.5 Verklaring van Conformiteit 99

2. Zekerheid **100**
2.1 Algemeen 100
2.2 Veiligheidsvoorschriften voor gebruik van het apparaat 100-101
2.3 Reglementair gebruik 101

3. Transport, Verpakking en Bewaring **102**
3.1 Transportinspectie 102
3.2 Verpakking 102
3.3 Bewaring 102

4. Specificaties **103**
4.1 Technische gegevens 103
4.2 Overzicht van onderdelen 103

5. Installatie en Bediening **104**
5.1 Werking van inductiekookplaten 104
5.2 Veiligheidsvoorschriften 104-105
5.3 Geschikt en ongeschikt kookgerei 106
5.4 Installatie en Aansluiting 107
5.5 Bediening 108-110

6. Reiniging en Onderhoud **110**
6.1 Veiligheidsvoorschriften 110
6.2 Reiniging 111
6.3 Veiligheidsvoorschriften voor onderhoud 111

7. Mogelijke storingen **111-112**

8. Verwijderen **112**

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany
Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

1. Algemeen

1.1 Informatie over de gebruiksaanwijzing

Deze gebruiksaanwijzing bevat de beschrijving van de installatie, de bediening en het onderhoud van het apparaat en dient als belangrijke informatiebron en naslagwerk.

De kennis en het inachtnemen van alle hier beschreven veiligheidsvoorschriften en instructies is een voorwaarde voor veilig en juist gebruik van het apparaat. Daarom moeten de voor het toepassingsgebied van het apparaat geldende lokale voorschriften inzake ongevallenpreventie en algemene veiligheidsvoorschriften worden opgevolgd.

De gebruiksaanwijzing is een integraal onderdeel van het product en moet altijd binnen handbereik bewaard worden, zodat deze installatie-, bedienings-, onderhouds- en reinigingspersoneel er gebruik van kan maken.

1.2 Symboolverklaring

Belangrijke veiligheids- en technische instructies zijn in deze gebruiksaanwijzing aangeduid door symbolen. Deze instructies moeten bij het gebruik van dit apparaat absoluut in acht worden genomen om ongelukken, gevaar voor personen of materiële schade te vermijden.

WAARSCHUWING!

Dit symbool waarschuwt voor gevaren, die tot lichamelijk letsel kunnen leiden. Volgt u de aangegeven veiligheidsinstructies op en wees in deze gevallen heel voorzichtig.

WAARSCHUWING! Gevaar voor elektrische schokken!

Bij dit symbool moet men op gevaarlijke situaties letten, die elektrische schokken kunnen veroorzaken. Als de veiligheidsvoorschriften niet worden opgevolgd, bestaat het gevaar van lichamelijke letsel en levensgevaar.

OPGELET!

Met dit symbool worden aanwijzingen gegeven, die als zij niet in acht worden genomen, tot beschadiging, slecht functioneren en/of storing van het apparaat kunnen leiden.

AANWIJZING!

Dit symbool wijst op tips en informatie die wezenlijk zijn voor efficiënt en storingsvrij gebruik van het apparaat.

OPGELET! Magnetische velden!

Het onderscherm van het apparaat niet openen.

1.3 Aansprakelijkheid en vrijwaring

Alle gegevens en tips die zijn opgenomen in deze gebruiksaanwijzing zijn samengesteld rekening houdend met de geldende voorschriften, de actuele technische stand van zaken en onze langdurige inzichten en ervaring.

Ook de tekst van deze gebruiksaanwijzing is zo goed mogelijk vertaald. Wij zijn echter niet aansprakelijk voor eventuele fouten in de vertaling. Doorslaggevend is de bijgevoegde Duitse versie van deze gebruiksaanwijzing.

Het geleverde apparaat kan bij speciale bestellingen, aanvullende bestelopties of vanwege de nieuwste technische ontwikkelingen afwijken van de hier beschreven regels en grafische afbeeldingen. Hebt u vragen, neem dan contact op met de fabrikant.

AANWIJZING!

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u begint met de werkzaamheden, met name voordat u het apparaat in gebruik neemt! De fabrikant is niet aansprakelijke voor schade en storingen die zijn veroorzaakt door het niet in acht nemen van de informatie uit deze gebruiksaanwijzing.

Bewaar de gebruiksaanwijzing in de buurt van het product en zorg dat hij toegankelijk is voor alle personen, die met het apparaat werken. Wij behouden ons het recht voor om technische veranderingen in het product aan te brengen die leiden tot verbetering van de gebruikseigenschappen en de verdere ontwikkeling van het apparaat.

1.4 Auteursrecht

De gebruiksaanwijzing en de erin opgenomen teksten, tekeningen, foto's en andere afbeeldingen zijn auteursrechtelijk beschermd. Niets (ook gedeeltelijk) uit deze uitgave mag in ongeacht welke vorm worden verveelvoudigd, verwerkt en/of gepubliceerd zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de fabrikant. Overtreding van het bovenstaande verplicht tot schadevergoeding. Wij behouden ons het recht voor tot verdere vorderingen.

AANWIJZING!

De inhoudelijke gegevens, teksten, tekeningen, foto's en andere afbeeldingen vallen onder het auteursrechten het recht op de bescherming van de industriële eigendom. Ieder misbruik is strafbaar.

1.5 Verklaring van Conformiteit

Het apparaat beantwoordt aan de actuele EU-normen en richtlijnen.

Dit bevestigen we in de EG-Verklaring van Conformiteit.

Indien gewenst, sturen we u graag de betreffende Verklaring van Conformiteit toe.

2. Veiligheid

In dit gedeelte wordt een overzicht gegeven van alle belangrijke veiligheidsaspecten.

Bovendien zijn er in de onderstaande hoofdstukken concrete veiligheidsvoorschriften opgenomen (aangeduid met symbolen) om risico's te voorkomen. Daarom moeten de op het apparaat aangebrachte pictogrammen, tekens en opschriften in acht genomen worden en steeds goed leesbaar gehouden.

Het in acht nemen van alle veiligheidsvoorschriften garandeert een optimale bescherming tegen gevaren en een veilig en storingsvrij gebruik van het apparaat.

2.1 Algemeen

Het apparaat is gemaakt volgens de laatste stand der techniek. Het kan echter een bron van gevaar vormen als het apparaat niet in overeenstemming met zijn bestemming gebruikt wordt.

Kennis van de inhoud van deze gebruiksaanwijzing is een van de voorwaarden, om gevaren en fouten te vermijden waardoor het apparaat veilig en storingsvrij gebruikt kan worden. Om gevaren te vermijden en om de optimale werking te garanderen mag het apparaat zonder uitdrukkelijke toestemming van de fabrikant niet veranderd of omgebouwd worden.

Het apparaat mag alleen gebruikt worden als het zich in goede technische en veilige staat bevindt.

2.2 Aanwijzingen voor de veiligheid bij het gebruik van het apparaat

De veiligheidsinstructies hebben betrekking op de EU-verordeningen, die op het tijdstip van productie van het apparaat van kracht zijn.

Als het apparaat voor commerciële doeleinden wordt gebruikt, is de gebruiker ertoe verplicht, om gedurende de hele exploitatieperiode van het apparaat te controleren of de genoemde veiligheids-voorschriften overeenstemmen met de actuele regels en om nieuwe voorschriften na te leven.

Buiten de Europese Unie moeten de geldende veiligheidsvoorschriften en regels in acht worden genomen van de plaats waar het apparaat gebruikt wordt.

Behalve de arbeidsveiligheidsvoorschriften uit deze gebruiksaanwijzing moeten de voor het toepassingsgebied van het apparaat algemeen geldende veiligheidsvoorschriften, voorschriften inzake ongevallenpreventie en de geldende richtlijnen inzake milieubescherming in acht worden genomen en opgevolgd.

OPGELET!

- Het toestel is niet bestemd voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met een fysieke, sensorische of geestelijke handicap en/of met onvoldoende ervaring en/of onvoldoende kennis, tenzij deze personen onder toezicht staan van een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon of van die persoon voldoende uitleg hebben gekregen betreffende het gebruik maken van het apparaat.
- Kinderen dienen onder toezicht te zijn om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.
- Deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig bewaren. Als het apparaat aan een derde persoon ter beschikking wordt gesteld, moet de handleiding ook overgedragen worden.
- Alle personen die het apparaat gebruiken, moeten zich aan de regels uit deze gebruiksaanwijzing houden en de veiligheidsvoorschriften in acht nemen.
- Het apparaat alleen in gesloten ruimtes gebruiken.

2.3 Reglementair gebruik

De veiligheid is alleen dan gegarandeerd als het apparaat gebruikt wordt in overeenstemming met zijn bestemming.

Alle technische ingrepen, ook de montage en het onderhoud, mogen uitsluitend worden uitgevoerd door de gekwalificeerde klantenservice.

Het apparaat is **niet** geschikt voor werking met een externe timer of afstandsbediening.

De inductiekoker is **alleen maar** bestemd voor het **voorbereiden en verwarmen** van levensmiddelen met gebruik van daarvoor geschikt kookgerei.

De inductiekoker mag **niet** gebruikt worden voor:

- het verwarmen van ruimten;
- het opwarmen en verwarmen van brandbare en andere vloeistoffen en materialen, die schadelijk voor de gezondheid zijn of die snel vervliegen;
- het opwarmen van gesloten blikjes. De blikjes kunnen ontploffen, in ieder geval vroeger het deksel verwijderen.

OPGELET!

Elk gebruik van het apparaat voor andere en/of afwijkende doeleinden dan waarvoor het bestemd is, is verboden en wordt aangemerkt als niet in overeenstemming met zijn bestemming.

Alle vorderingen, ongeacht in welke vorm op de fabrikant en/of zijn gemachtigde met betrekking tot schade die is veroorzaakt door oneigenlijk gebruik, zijn uitgesloten.

Voor alle schade die is veroorzaakt door verkeerde bediening van het apparaat is alleen en uitsluitend de gebruiker aansprakelijk.

3. Transport, verpakking en bewaring

3.1 Controle bij aflevering

Als het apparaat afgeleverd is, onmiddelijk controleren of het compleet en zonder transportschade is.

Als er duidelijk zichtbare transportschade is, het geleverde apparaat niet of alleen onder voorbehoud aannemen. De schade opschrijven op de transportdocumenten/ het leveringsdocument van de leverancier. Vervolgens reclameren.

Verborgen gebreken onmiddellijk nadat ze zijn geconstateerd, reclameren, omdat eisen tot schadevergoeding alleen binnen de reclamatieperiode mogelijk zijn.

3.2 Verpakking

Gooi het verpakkingsmateriaal van het apparaat niet weg. U kunt het eventueel gebruiken voor het bewaren van het apparaat, bij een verhuizing of als u het apparaat bij eventuele schade aan ons servicepunt moet sturen. Verwijder voor de ingebruikname het buitenste en binnenste verpakkingsmateriaal volledig van het apparaat.

AANWIJZING!

Indien u de verpakking wilt weggooien, let dan op de in uw land geldende regels. Lever het verwerkbare verpakkingsmateriaal aan voor recycling.

Controleer of het apparaat en de accessoires compleet zijn. Indien er onderdelen ontbreken, neem dan contact op met onze Klantenservice.

3.3 Bewaring

Bewaar de gesloten verpakking tot de installatie en volgens de op de buitenkant aangebrachte plaats- en bewaringsmarkering.

Verpakpakte apparaten alleen als volgt bewaren:

- Niet buitenshuis bewaren.
- Droog en stofvrij bewaren.
- Niet blootstellen aan agressieve middelen.
- Tegen straling van de zon beschermen.
- Mechanische schokken vermijden.
- Bij langere bewaring (> 3 maanden) regelmatig de allgemene toestand van alle bestanddelen en van de verpakking controleren. Indien nodig verbeteren of vernieuwen.

4. Specificaties

4.1 Technische Gegevens

Naam	Inductiekookplaat IK 235Z
Artikelnr.:	**105.838**
Uitvoering:	behuizing van edelstaal, kookoppervlak van glas
Vermogensniveaus:	10 (800 – 3500 W / 800 - 3500 W)
Totale aansluitwaarde:	3 NAC 400 V / 7,0 kW
Afmetingen:	B 405 x D 700 x H 138 mm
Gewicht:	15,0 kg

Wijzigingen voorbehouden!

4.2 Overzicht van onderdelen

① Kookzones

② Behuizing

③ Bedieningspaneel

④ In hoogte verstelbare voetjes

5. Installatie en Bediening

5.1 Werking van inductiekookplaten

Bij inductiekokers wordt een geleiderspoel onder de glaskeramiek onder spanning gezet. Hierbij ontstaan magneetvelden, die door een natuurkundig effect direct de bodem van de pan verwarmen. Dit betekent tijd- en energiebesparing, omdat niet, zoals bij gebruikelijke kookvelden, eerst het verwarmingselement en de glaskeramiek wordt verwarmd.

Een ander voordeel vormen - op grond van de boven beschreven technische eigenschappen - de zeer korte aankooktijden.

Verder volgt de warmtetoevoer snel elke verandering van de instelling en laat zich fijn gegradeerd regelen. De inductiekoker reageert bij veranderingen van de instellingen vergelijkbaar snel met een gasfornuis, omdat de energie de pan meteen bereikt, zonder dat eerst andere materialen verwarmd moeten worden.

De inductietechniek verbindt deze reactiesnelheid met het principiële voordeel van de stroom, om de warmtetoevoer nauwkeurig te kunnen doseren.

Overige voordelen van een inductiekoker:

- Omdat het kookveld alleen maar indirect boven de bodem van het kookgerei verwarmd wordt, kan overlopend kookgoed niet vastbranden, ook ontstaat er nauwelijks verbrandingsgevaar voor de gebruiker. De verwarming van het kookveld is alleen een gevolg van het hete kookgerei.
- Als het apparaat wordt ingeschakeld zonder dat er een pan op de plaat staat of als de pan wordt verwijderd van de plaat, dan hoort u een herhaald waarschuwingssignaal en het apparaat schakelt zichzelf na ca. 30 seconden uit.
- Het apparaat detecteert of er zich een geschikte pan op de kookplaat bevindt. Als de pan niet geschikt is voor inductie-kookplaten, dan vindt er geen energieoverdracht plaats. Het apparaat schakelt zich na ca. 30 seconden uit.
- Bij gebruik van het apparaat met leeg kookgerei zorgt een temperatuursensor voor een automatische uitschakeling.

5.2 Veiligheidsaanwijzingen

WAARSCHUWING! Gevaar door elektrische stroom!
De kabel mag niet met hete onderdelen in aanraking komen.

- Let op, dat de kabel niet in contact komt met warmtebronnen of scherpe randen. De kabel niet van de tafel of van de toonbank laten hangen.

WAARSCHUWING! Gevaar voor branden!
Tijdens het gebruik worden enkele onderdelen van het apparaat zeer heet. Om verwondingen te voorkomen, hete onderdelen van het apparaat niet aanraken. De inductiekoker zelf ontwikkeld tijdens het koken geen warmte. De temperatuur van het kookgerei verwarmt echter het kookveld!

- Gebruik dit apparaat niet, wanneer het niet correct functioneert, beschadigd is of op de grond is gevallen.
- Geen toebehoor- en reserveonderdelen gebruiken, die niet door de fabrikant aanbevolen werden. Deze kunnen een gevaar voor de gebruiker vormen, schade aan het apparaat veroorzaken of tot letselschade leiden, bovendien vervalt de garantie.
- Kabel niet over tapijtstof of andere warmte-isoleringen leggen. Kabel niet afdekken en uit de buurt van arbeidsbereiken houden. Apparaat niet in water dompelen.

WAARSCHUWING! Gevaar door elektrische stroom!

Geen voorwerpen zoals metaaldraad of werktuigen in de ventilatiesleuven (ventilatie- en afvoerlucht) steken. Dit kan tot verwondingen door stroomschokken leiden.

- De inductiekoker tijdens het koken of met heet kookgerei op het kookveld niet verplaatsen.
- Gebruik het apparaat niet om allerlei voorwerpen op weg te zetten. Zet er bijvoorbeeld geen lege containers op.
- Leg geen metalen keukengereedschappen, kook- of pannendeksel, messen of andere voorwerpen uit metaal op het kookveld. Als het apparaat ingeschakeld wordt, kunnen deze voorwerpen zich verwarmen.
- Houd er rekening mee, dat voorwerpen die u draagt zoals ringen, horloges etc. heet kunnen worden als zij zich dicht bij het kookvlak bevinden.
- Het oppervlak van het kookveld bestaat uit temperatuurbestendig glas. In het geval van een beschadiging, ook als het maar om een klein scheurtje gaat, het apparaat direct van de stroomverzorging scheiden en de klantendienst informeren.
- Tijdens het gebruik van het apparaat geen magnetiseerbare voorwerpen zoals b.v. kredietkaarten, cassettes enz. op het kookveld leggen.
- Om oververhitting te vermijden geen aluminiumfolie of metaalplaten op het oppervlak van het apparaat leggen.
- Geen brandbare (ontvlambare), zure of alkalische materialen of stoffen in de buurt van het apparaat brengen, omdat deze de levensduur van het apparaat kunnen verkorten en bij het inschakelen het gevaar van een ontploffing kan ontstaan.
- Wetenschappelijke tests hebben aangetoond, dat inductiekokers geen gevaar veroorzaken. Personen met een pacemaker moeten echter op een afstand van tenminste 60 cm van het apparaat blijven, wanneer het in bedrijf is.

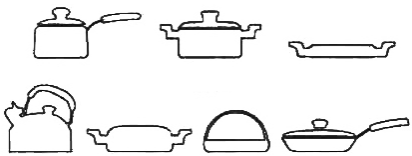
WAARSCHUWING! Gevaar door elektrische stroom!

Apparaat kan bij ondeskundige installatie verwondingen veroorzaken!
Vóór de installatie de gegevens van het plaatselijke stroomnet met de technische informatie van het apparaat vergelijken (zie typeplaatje).
Apparaat alleen bij overeenstemming aansluiten!
Veiligheidsaanwijzingen in acht nemen!

5.3 Geschikt en ongeschikt kookgerei

Geschikt kookgerei

- Staal of geëmailleerd gietijzer;
- IJzer, staal of niet geëmailleerd gietijzer;
- Edelstaal 18/0 en aluminium, wanneer dit voor inductie als geschikt uitgewezen is (a.u.b. beschrijving van het kookgerei in acht nemen).



Om correct te functioneren, moeten alle pannen een vlakke magnetische bodem (een magneet moet hieraan blijven kleven) hebben.
Gebruik voor het beste resultaat uitsluitend koekenpannen en pannen met een doorsnede van 12 to 30 cm.

Bijvoorbeeld
Inductiekookpannen, 9-delige kookpannenset
Chroomnikkelstaal ● gietrand ● koude handgrepen

4 pannen met deksels

2,0 Liter ● Ø 16 cm ● hoogte 10,0 cm
2,7 Liter ● Ø 18 cm ● hoogte 11,0 cm
5,1 Liter ● Ø 24 cm ● hoogte 11,5 cm
6,1 Liter ● Ø 20 cm ● hoogte 20,0 cm

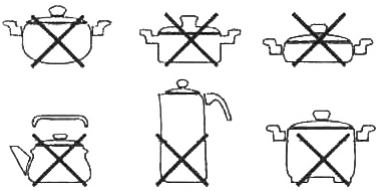
1 pan

2,8 Liter ● Ø 24 cm ● hoogte 6,5 cm

Bartscher bestel-nr.: A130.442

Ongeschikt kookgerei

- Potten/pannen met een diameter van minder dan 12 cm;
- Keramiek, glas;
- Edelstaal, aluminium, brons of , oper, hetzij deze zijn uitdrukkelijk uitgewezen voor inductiekoken;
- Kookgerei met voeten;
- Potten/pannen met gewelfde bodems.



AANWIJZING!
Gebruik a.u.b. uitsluitend kookgerei, dat expliciet als geschikt voor inductiekookplaten uitgewezen is!
Als de inductie-kookplaat een te grote afwijking van de magnetiserende container detecteert, dan volgt een daling van het vermogen. Hierdoor kan de beveiliging tegen oververhitting stoppen met werken. Gebruik daarom nooit containers van aluminium, brons of niet-metalen materialen.

5.4 Installatie en Aansluiting

Opstelling

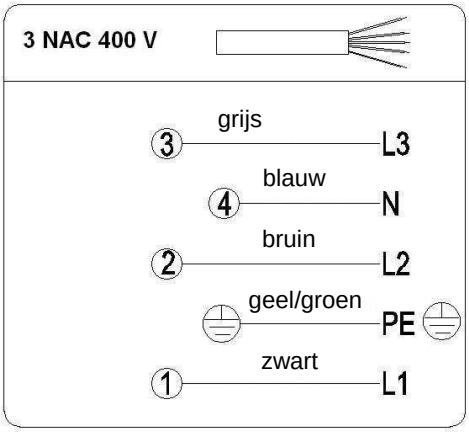
- Pak het apparaat uit en verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- Plaats het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond die het gewicht van het apparaat kan dragen en ongevoelig is voor warmte.
- Zet het apparaat **nooit** op een brandbare ondergrond (zoals bijv. een tafelkleed).
- Plaats de inductiekookplaat niet in de buurt van open vuur, elektrische kachels, verwarmingsketels of andere warmtebronnen.
- De ventilatieopening die dient voor de aan- en afvoer van lucht naar en van het apparaat niet blokkeren. Dit kan leiden tot oververhitting van het apparaat.
- Houdt een afstand aan van 5 -10 cm tot brandbare muren en andere voorwerpen.
- Plaats de inductiekookplaat niet in de buurt van apparatuur of voorwerpen die gevoelig zijn voor de werking van magnetische velden (bijv. radio, televisie etc.).

Aansluiting op het lichtnet

OPGELET!

De elektrische aansluiting van het apparaat mag <u>uitsluitend</u> worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel met inachtneming van de wettelijke voorschriften en de plaatselijke en landelijke voorschriften!

- Inductieapparaten zijn uitgerust met een voedingskabel. De voedingskabel moet worden verbonden met een stekker of een wandstopcontact.
- Voer de aansluiting uit volgens onderstaand aansluitschema:



5.5 Bediening

Bedieningspaneel

Digitale display

① Instelpunt achterste kookzone

② Instelpunt voorste kookzone

③ Draaiknop voorste kookzone

④ Draaiknop achterste kookzone

⑤ Digitale display achterste kookzone

⑥ Digitale display voorste kookzone

Inschakelen van het apparaat

- Plaats voor het inschakelen van de inductiekookplaat beide draaiknoppen in de **UIT**-positie (aanduiding **„0"**, de draaiknop op het instelpunt zetten).
- Plaats geschikt kookgerei met een gerecht in het midden van de gewenste kookzone.

OPGELET!

Zet nooit leeg kookgerei op de kookoppervlakte.
Het verwarmen van een lege pan of koekenpan activeert de beveiliging tegen oververhitting, u hoort een geluidsignaal en het apparaat schakelt uit.
Op de digitale display verschijnt de foutmelding „ E2".
Verwijder in dat geval het kookgerei van de kookplaat en laat het apparaat een paar minuten afkoelen.
Daarna werkt het apparaat weer zonder problemen.

Instelling van het vermogensniveau

- Zet de draaiknop van de gekozen kookzone op het gewenste vermogensniveau (instelbereik van 1-10).

Voorste kookzone (rechter draaiknop)	Achterste kookzone (linker draaiknop)
800 W niet-proportionele werking	800 W niet-proportionele werking
1800 W	1800 W
2000 W	2000 W
2200 W	2200 W
2400 W	2400 W
2600 W	2600 W
2800 W	2800 W
3000 W	3000 W
3200 W	3200 W
3500 W	3500 W
5000 W	2000 W

AANWIJZING!

Bovenstaande opgaven kunnen afwijkingen vertonen, afhankelijk van het gebruikte kookgerei.

- Het vermogen is zodanig verdeeld dat beide kookzones steeds tot 3500 W gebruikt kunnen worden.
- Beide kookzones moeten ingeschakeld zijn om het maximale vermogen van de kookplaat te kunnen gebruiken. Op dat moment kan de achterste kookzone gebruikt worden met een vermogensniveau van 2000 W en de voorste kookzone met een vermogensniveau van 5000 W. Wanneer het vermogensniveau van de voorste kookzone wordt ingesteld op 5000 W, dan schakelt de achterste kookzone automatisch over op het vermogensniveau van 2000 W.
- Het instelde vermogensniveau is steeds zichtbaar op de **digitale display** op het kookoppervlak aan de linkerkant (voor de achterste kookzone) en aan de rechterkant (voor de voorste kookzone).
- Wanneer u **alleen van de voorste kookzone** gebruik wilt maken met het vermogensniveau van 5000 W, dan draait u de linker draaiknop van de achterste kookzone één niveau lager (tegen de richting van de klok in).
- Let er op, dat de onderkant van het kookgerei geen krassen maakt op het kookoppervlak, hoewel een gekrast oppervlak geen negatieve invloed heeft op het gebruik van het apparaat.

Uitschakelen van het apparaat

- Draai na afloop van het kookproces beide draaiknoppen in de **UIT**-positie (aanduiding **„0”**, de draaiknop op het instelpunt zetten). **Vertrouw niet alleen op de panherkenningsfunctie**!
- Na het uitschakelen van het apparaat werkt de ventilator nog gedurende ca. 1 minuut om het apparaat af te koelen en het te beschermen tegen oververhitting.

AANWIJZING!

Wanneer tijdens de werking van het apparaat geen nieuwe instellingen worden uitgevoerd, dan schakelt het apparaat na verloop van 2 uur automatisch uit.

6. Reiniging en onderhoud

6.1 Veiligheidsvoorschriften

- o Koppel het apparaat los van het lichtnet en laat het afkoelen voordat u het gaat schoonmaken.
- o Gebruik geen bijtende reinigingsmiddelen en zorg ervoor, dat er geen water in het apparaat komt.
- o Het is **niet** toegestaan het apparaat, de kabel of de stekker in water of een andere vloeistof onder te dompelen, om elektrische schokken te vermijden.

OPGELET!

Het apparaat is niet geschikt voor het direct uitspoelen met een waterstraal. Daarom is het niet toegestaan het apparaat met een hogedruk waterstraal te reinigen!

6.2 Reiniging

- o Maak het apparaat regelmatig schoon.
- o Maak de kookoppervlakte, het bedieningspaneel en de behuizing van het apparaat schoon met een zacht, vochtig doekje en een mild, niet schurend schoonmaakmiddel.
- o Houd de ventilatieopeningen op de achterkant van het apparaat altijd vuil- en stofvrij of maak de openingen schoon (bv. met een kwast of föhn).
- o Gebruik voor het schoonmaken van het apparaat **nooit** benzinehoudende schoonmaakmiddelen en oplosmiddelen om de oppervlakte niet te beschadigen.
- o Gebruik uitsluitend een zacht doekje, pas **nooit** ruwe schuursponsjes toe die het oppervlak kunnen bekrassen.
- o Gebruik na het reinigen een zacht, droog doekje om het oppervlak te drogen en polijsten.

6.3 Veiligheidsvoorschriften voor onderhoud

- o Regelmatig dient gecontroleerd te worden of de voedingskabel niet beschadigd is. Het is niet toegestaan het apparaat te gebruiken als de kabel beschadigd is. Indien de kabel beschadigd is, moet hij om gevaar te voorkomen vervangen worden door de service of een gekwalificeerde elektricien.
- o Bij schade en storingen neemt u contact op met uw verkoper of onze Klantenservice. Let op de aanwijzingen uit punt 7 betreffende het opzoeken van de storingen.
- o Onderhouds- en reparatiewerkzaamheden mogen alleen door gekwalificeerde vaklui worden uitgevoerd, onder gebruikmaking van originele reserveonderdelen en accessoires. **Probeert u nooit zelf het apparaat te repareren!**

7. Mogelijke storingen

Fout-melding	Oorzaak	Oplossing
E0	• Er bevindt zich geen kookgerei op het kookvlak, of het kookgerei is niet geschikt.	• Zet een geschikte pan op de kookzone.
E1	• Bovenmatige stijging van de temperatuur van het apparaat (bv. als gevolg van verstopte ventilatieopeningen)	• Maak de ventilatieopening vrij. Haal de stekker uit het stopcontact, laat het apparaat enige minuten afkoelen. Hierna is het op nieuw klaar voor gebruik. Indien na afkoeling op het display nog steeds de foutmelding te zien is, neem dan contact op met de leverancier.
	• Beschadigd onderdeel (bv. transistor)	• Neem contact op met de leverancier.

Fout-melding	Oorzaak	Oplossing
E2	• De beveiliging tegen oververhitting is ingeschakeld, het apparaat schakelt uit.	• Haal het kookgerei van de kookplaat. Laat het apparaat enige minuten afkoelen. Hierna is het apparaat opnieuw klaar voor gebruik.
E3	• Kortdurende overspanning	• Koppel het apparaat los van het stopcontact (trek de stekker eruit!). Laat het apparaat enige minuten afkoelen. Hierna is het op nieuw klaar voor gebruik.

8. Verwijderen

Oude apparaten

Het gebruikte apparaat moet worden verwijderd in overeenstemming met in uw land geldende voorschriften. Aanbevolen wordt om contact op te nemen met een bedrijf dat gespecialiseerd is in verwijdering.

WAARSCHUWING!

Om misbruik en de daaraan verbonden gevaren te voorkomen, maakt u uw oude apparaat vóór de verwijdering onbruikbaar. Het apparaat uit het stopcontact halen en de aansluitkabel uit het apparaat verwijderen.

AANWIJZING!

Bij de verwijdering van het apparaat dient u de in uw land geldende voorschriften in acht te nemen.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

1. Informacje ogólne **162**
1.1 Informacje dotyczące instrukcji obsługi 162
1.2 Wyjaśnienie symboli 162
1.3 Odpowiedzialność producenta i gwarancja 163
1.4 Ochrona praw autorskich 163
1.5 Deklaracja Zgodności 163

2. Bezpieczeństwo **164**
2.1 Informacje ogólne 164
2.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa przy zastosowaniach urządzenia 164-165
2.3 Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem 165

3. Transport, opakowanie i magazynowanie **166**
3.1 Kontrola dostawy 166
3.2 Opakowanie 166
3.3 Magazynowanie 166

4. Parametry techniczne **167**
4.1 Dane techniczne 167
4.2 Zestawienie podzespołów urządzenia 167

5. Instalacja i obsługa urządzenia **168**
5.1 Sposób działania indukcyjnych stref grzewczych 168
5.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa 168-169
5.3 Naczynia odpowiednie i nieodpowiednie 170
5.4 Ustawienie i podłączenie urządzenia 171
5.5 Obsługa 172-174

6. Czyszczenie i konserwacja **174**
6.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa 174
6.2 Czyszczenie 175
6.3 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas konserwacji 175

7. Możliwe usterki **175-176**

8. Utylizacja **176**

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
D-33154 Salzkotten
Niemcy

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Faks: +49 (0) 5258 971-120

1. Informacje ogólne

1.1 Informacje dotyczące instrukcji obsługi

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera opis instalacji urządzenia, jego obsługi oraz konserwacji i służy jako ważne źródło informacji oraz poradnik. Znajomość i przestrzeganie wszystkich zawartych w niej wskazówek dotyczących bezpieczeństwa i obsługi stanowi warunek bezpiecznej i prawidłowej pracy z urządzeniem.

Ponadto należy przestrzegać lokalnych przepisów dotyczących zapobiegania wypadkom oraz zasad BHP.

Instrukcja obsługi stanowi integralny element urządzenia i należy ją przechowywać w pobliżu urządzenia, aby osoby instalujące urządzenie, prowadzące prace konserwacyjne i obsługujące lub czyszczące urządzenie miały do niej stały dostęp.

1.2 Wyjaśnienie symboli

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa oraz kwestii technicznych oznaczono w niniejszej instrukcji obsługi odpowiednimi symbolami. Wskazówek tych należy bezwzględnie przestrzegać, aby uniknąć ewentualnych wypadków, uszczerbku na życiu i zdrowiu osób oraz szkód rzeczowych.

UWAGA!

Symbol ten oznacza zagrożenia mogące prowadzić do powstania obrażeń ciała. Należy bezwzględnie i skrupulatnie przestrzegać niniejszych wskazówek BHP, a w odpowiednich sytuacjach zachować szczególną ostrożność.

NIEBEZPIECZEŃSTWO! Zagrożenie prądem elektrycznym!

Symbol ten zwraca uwagę na zagrożenia prądem elektrycznym. Ignorowanie wskazówek dotyczących bezpieczeństwa stwarza niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń ciała lub utraty życia.

OSTRZEŻENIE!

Tym symbolem oznaczono wskazówki, których ignorowanie może, w konsekwencji, doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, jego nieprawidłowego działania lub / i awarii.

WSKAZÓWKA!

Ten symbol wskazuje na porady oraz informacje istotne dla efektywnej i bezawaryjnej pracy urządzenia.

UWAGA! Pole magnetyczne!

Nie otwierać dolnej osłony urządzenia.

1.3 Odpowiedzialność producenta i gwarancja

Wszystkie informacje zawarte w niniejszej instrukcji obsługi zostały zestawione przy uwzględnieniu obowiązujących przepisów, aktualnej wiedzy konstruktorskiej i inżynierskiej oraz naszej wiedzy, a także naszych wieloletnich doświadczeń.
Również tłumaczenia instrukcji obsługi zostały wykonane jak najbardziej rzetelnie. Nie możemy jednak przejąć odpowiedzialności za ewentualne błędy w tłumaczeniu. Wersją rozstrzygającą jest załączona instrukcja obsługi w języku niemieckim.
W przypadku zamówienia modeli specjalnych lub opcji dodatkowych, oraz w sytuacji zastosowania najnowszych zdobyczy wiedzy technicznej, dostarczone urządzenie może różnić się od objaśnień oraz rysunków zawartych w niniejszej instrukcji obsługi.
W razie wątpliwości prosimy o kontakt z producentem.

WSKAZÓWKA!

Przed rozpoczęciem jakichkolwiek prac, a w szczególności przed uruchomieniem urządzenia, należy dokładnie zapoznać się z treścią niniejszej instrukcji obsługi. Producent nie odpowiada za szkody i uszkodzenia powstałe wskutek nieprzestrzegania informacji zawartych w instrukcji obsługi.

Instrukcję obsługi należy przechowywać bezpośrednio przy urządzeniu; ponadto musi być ona dostępna dla wszystkich osób pracujących z urządzeniem. Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian technicznych w produkcie, służących poprawie właściwości użytkowych urządzenia oraz jego ulepszaniu.

1.4 Ochrona praw autorskich

Niniejsza instrukcja obsługi oraz zawarte w niej teksty, rysunki, zdjęcia i inne elementy podlegają ochronie prawem autorskim. Bez uzyskania pisemnej zgody producenta, zabrania się powielania treści instrukcji obsługi w jakiejkolwiek formie i w jakikolwiek sposób (także fragmentów), oraz wykorzystywania lub / i przekazywania jej zawartości osobom trzecim. Naruszenia powyższego skutkują obowiązkiem wypłaty odszkodowania. Zastrzegamy sobie prawo do dochodzenia dalszych roszczeń.

WSKAZÓWKA!

Dane, teksty, rysunki, zdjęcia i inne opisy zawarte w niniejszej instrukcji, podlegają ochronie prawem autorskim oraz prawem ochrony własności przemysłowej. Każde nadużycie w jej wykorzystaniu jest karalne.

1.5 Deklaracja Zgodności

Urządzenie spełnia aktualnie obowiązujące normy oraz wytyczne Unii Europejskiej. Powyższe potwierdzamy w Deklaracji Zgodności WE.
W razie potrzeby chętnie prześlemy Państwu odpowiednią Deklarację Zgodności.

2. Bezpieczeństwo

Niniejszy rozdział zawiera zarys informacji, dotyczących wszystkich istotnych aspektów związanych z bezpieczeństwem.

Ponadto poszczególne rozdziały zawierają konkretne wskazówki (oznaczone symbolami), dotyczące bezpieczeństwa i mające zapobiegać powstawaniu zagrożeń. Należy także przestrzegać informacji z piktogramów, tabliczek oraz napisów umieszczonych na urządzeniu i zadbać o to, aby były one czytelne. Przestrzeganie wszystkich wskazówek dotyczących bezpieczeństwa gwarantuje optymalną ochronę oraz bezpieczną i bezawaryjną pracę urządzenia.

2.1 Informacje ogólne

Urządzenie zostało wykonane wg aktualnie uznanych zasad techniki. Jednakże urządzenie może stanowić źródło zagrożeń, jeśli będzie używane niewłaściwie lub niezgodnie z jego przeznaczeniem.

Znajomość treści zawartych w instrukcji obsługi jest jednym z warunków koniecznych do unikania zagrożeń oraz błędów, a tym samym pozwala na bezpieczne i bezawaryjne użytkowanie urządzenia.

O ile nie uzyskano wyraźniej zgody producenta, zabrania się dokonywać jakichkolwiek zmian lub modyfikacji urządzenia, aby uniknąć ewentualnych zagrożeń i zapewnić optymalne działanie.

Urządzenie wolno używać tylko wtedy, gdy jego stan techniczny nie budzi zastrzeżeń i pozwala na bezpieczną pracę.

2.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa przy zastosowaniach urządzenia

Dane dotyczące bezpieczeństwa pracy odnoszą się do rozporządzeń Unii Europejskiej obowiązujących w chwili produkcji urządzenia.

Jeśli urządzenie jest użytkowane w warunkach przemysłowych, to przez cały okres eksploatacji jego użytkownik jest zobowiązany do sprawdzania zgodności zalecanych środków bezpieczeństwa pracy z aktualnym stanem regulacji w tej kwestii i do przestrzegania nowych przepisów. W przypadku stosowania urządzenia poza Unią Europejską, należy przestrzegać ustawowych wymogów BHP i regulacji obowiązujących w miejscu zastosowania urządzenia.

Oprócz wskazówek BHP zawartych w niniejszej instrukcji obsługi, należy również przestrzegać przepisów BHP oraz wytycznych w zakresie ochrony środowiska, obowiązujących i specyficznych dla miejsca zastosowania urządzenia.

! ***OSTRZEŻENIE!***

- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (w tym także dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej czy umysłowej lub z niedostatecznym doświadczeniem i/lub niedostateczną wiedzą, chyba że osoby te znajdują się pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub otrzymały od niej wskazówki, jak należy używać urządzenie.
- Dzieci powinny znajdować się pod nadzorem, aby mieć pewność, że nie bawią się urządzeniem.
- Niniejszą instrukcję obsługi należy starannie przechowywać. W przypadku udostępniania urządzenia osobom trzecim, koniecznie należy przekazać im także instrukcję obsługi.
- Wszyscy użytkownicy muszą stosować się do informacji zawartych w niniejszej instrukcji obsługi oraz przestrzegać wskazówek BHP.
- Urządzenie wolno stosować tylko w pomieszczeniach zamkniętych.

2.3 Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem

Urządzenie pracuje bezpiecznie tylko wtedy, kiedy jest używane zgodnie ze swoim przeznaczeniem.

Wszelka ingerencja w urządzenie, jego montaż oraz prace konserwacyjne, musi wykonywać odpowiedni serwis specjalistyczny.

Urządzenie **nie** jest przewidziane do pracy z zewnętrznym timerem, ani ze zdalną obsługą.

Płyta indukcyjna jest przeznaczona **tylko** do **przygotowywania i podgrzewania** produktów spożywczych przy zastosowaniu odpowiednich naczyń.

Nie używać **płytę indukcyjną** do:

- ogrzewania pomieszczeń;
- odgrzewania i ogrzewania łatwopalnych, szkodliwych dla zdrowia, łatwo ulatniających się lub podobnych płynów i materiałów;
- rozgrzewania zamkniętych puszek. Puszki mogą wybuchnąć, wcześniej w każdym razie usunąć wieczko.

! ***OSTRZEŻENIE!***

Stosowanie urządzenia w celu różnym lub odbiegającym od jego normalnego przeznaczenia jest zabronione i uznawane za użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem.

Wyklucza się jakiekolwiek roszczenia wobec producenta lub / i jego pełnomocników z tytułu szkód powstałych wskutek użytkowania urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem.

Odpowiedzialność za szkody powstałe w czasie użytkowania urządzenia w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem ponosi tylko i wyłącznie użytkownik.

3. Transport, opakowanie i magazynowanie

3.1 Kontrola dostawy

Po dotarciu dostawy należy niezwłocznie sprawdzić, czy urządzenie jest kompletne i czy nie zostało uszkodzone podczas transportu.

W przypadku stwierdzenia widocznych uszkodzeń transportowych, należy odmówić przyjęcia urządzenia lub dokonać przyjęcia warunkowego. Zakres szkody należy wpisać do dokumentów przewozowych / listu przewozowego spedytora. Następnie należy zgłosić reklamację.

Ukryte szkody należy zgłosić bezpośrednio po ich stwierdzeniu, gdyż roszczenia odszkodowawcze można zgłaszać tylko w ramach obowiązujących terminów reklamacji.

3.2 Opakowanie

Prosimy nie wyrzucać kartonu od urządzenia. Może on być potrzebny do przechowywania urządzenia, przy przeprowadzce lub podczas wysyłki urządzenia do naszego punktu serwisowego w razie wystąpienia ewentualnych uszkodzeń. Przed uruchomieniem urządzenia należy całkowicie usunąć z niego zewnętrzny i wewnętrzny materiał opakowaniowy.

WSKAZÓWKA!

Przy utylizacji opakowania należy przestrzegać przepisów obowiązujących w danym kraju. Materiały opakowaniowe nadające się do powtórnego użytku, należy wprowadzić do recyklingu.

Prosimy sprawdzić, czy urządzenie oraz akcesoria są w komplecie. Jeżeli brakowałoby jakiś części, prosimy skontaktować się z naszym Działem Obsługi Klienta.

3.3 Magazynowanie

Opakowanie należy pozostawić zamknięte do momentu instalacji urządzenia, a podczas przechowywania należy stosować się do oznaczeń dotyczących sposobu ustawienia i magazynowania opakowania.

Opakowane urządzenia należy przechowywać zawsze zgodnie z poniższymi warunkami:

- nie składować na wolnym powietrzu,
- przechowywać w suchym pomieszczeniu, chroniąc przed kurzem,
- nie wystawiać na działanie agresywnych środków,
- chronić przed działaniem promieni słonecznych,
- unikać wstrząsów mechanicznych,
- w przypadku dłuższego magazynowania (powyżej trzech miesięcy), regularnie kontrolować stan wszystkich części oraz opakowania, w razie konieczności urządzenie odświeżyć i odnowić.

4. Parametry techniczne
4.1 Dane techniczne

Nazwa	Kuchenka indukcyjna IK 235Z
Nr artykułu:	**105.838**
Wykonanie:	obudowa ze stali szlachetnej, powierzchnia gotująca ze szkła
Poziomy mocy:	10 (800 – 3500 W / 800 - 3500 W)
Całkowita moc przyłączeniowa:	3 NAC 400 V / 7,0 kW
Wymiary:	szer. 405 x gł. 700 x wys. 138 mm
Waga:	15,0 kg

Zastrzegamy sobie prawo dokonywania zmian technicznych!

4.2 Zestawienie podzespołów urządzenia

① Płyty do gotowania

② Obudowa

③ Panel obsługi

④ Nóżki z regulacją wysokości

5. Instalacja i obsługa urządzenia

5.1 Sposób działania indukcyjnych stref grzewczych

W płytach indukcyjnych do zezwoju przewodu pod szkłem doprowadzane jest napięcie elektryczne. Powstają przy tym pola magnetyczne, które poprzez efekt fizyczny bezpośrednio ogrzewają garnek. Oznacza to oszczędność czasu i energii, ponieważ nie są tu ogrzewane najpierw, tak jak w konwencjonalnych polach grzewczych, element grzewczy i szklana powierzchnia gotująca.

Kolejną zaletą jest bardzo krótki czas potrzebny do zagotowania, będący skutkeim wyżej opisanych właściwości technicznych.

Dopływ ciepła zmienia się natychmiast przy zmianie ustawienia i można go bardzo precyzyjnie regulować. Gotująca powierzchnia indukcyjna reaguje na zmiany ustawienia podobnie szybko jak kuchenka gazowa, gdyż energia dociera natychmiast to garnka, nie nagrzewając najpierw innych materiałów.

Technika indukcyjna łączy tę szybkość reakcji z podstawową zaletą prądu umożliwiającą dokładne dozowanie dopływu ciepła.

Pozostałe zalety kuchenki indukcyjnej:

- Ponieważ płyta grzewcza ogrzewana jest tylko niebezpośrednio, poprzez dno naczynia, kipiąca potrawa nie może się mocno przypalić i powstaje tylko niewielkie niebezpieczeństwo oparzenia przez użytkownika. Ogrzanie szklanej powierzchni gotującej jest jedynie efektem gorącego naczynia do gotowania.
- Jeśli urządzenie zostanie włączone bez stojącego na płycie naczynia lub jeśli naczynie zostanie zdjęte z płyty, słychać powtarzający się sygnał ostrzegawczy i urządzenie wyłącza się po ok. 30 sekundach.
- Urządzenie rozpoznaje, czy na płycie gotującej znajduje się odpowiednie naczynie. Jeśli urządzenie nie jest odpowiednie do kuchenek indukcyjnych, nie następuje przekaz energii. Urządzenie wyłącza się po ok. 30 sekundach.
- Przy pracy urządzenia z pustym naczyniem do gotowania czujnik temperatury zapewnia automatyczne wyłączenie.

5.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

NIEBEZPIECZEŃSTWO! Zagrożenie prądem elektrycznym!
Przewód nie może dotykać gorących przedmiotów.

- Należy zwrócić uwagę, aby przewód nie miał kontaktu ani ze źródłami ciepła, ani z ostrymi krawędziami. Przewód nie może zwisać ze stołu ani z baru.

UWAGA! Niebezpieczeństwo oparzenia!
Podczas pracy urządzenia niektóre jego elementy nagrzewają się.
Należy zachować ostrożność przy dotykaniu tych powierzchni, aby uniknąć obrażeń ciała. Płyta indukcyjna jako taka nie wytwarza podczas procesu gotowania ciepła. Jednak temperatura naczynia do gotowania ogrzewa powierzchnię gotującą!

- Nie należy używać urządzenia, jeśli jest ono niesprawne lub uszkodzone albo spadło na podłogę.
- Nie należy używać akcesoriów ani części zamiennych, które nie są zalecane przez producenta. Może to prowadzić do powstania sytuacji niebezpiecznych dla użytkownika, urządzenie może ulec uszkodzeniu lub spowodować uszczerbek na zdrowiu i życiu osób, a ponadto skutkuje to utratą gwarancji.
- Przewodu nie wolno układać na wykładzinie dywanowej ani na innych materiałach termoizolacyjnych. Przewodu nie wolno zakrywać. Przewód należy trzymać z dala od obszaru roboczego i nie wolno zanurzać go w wodzie.

NIEBEZPIECZEŃSTWO! Zagrożenie prądem elektrycznym!

Nie wkładać do szczelin wentylacyjnych (powietrze dopływające i powrotne) żadnych przedmiotów ani metalowych drutów. Może to doprowadzić do porażenia prądem.

- Nie przestawiać płytę indukcyjną podczas procesu gotowania lub z gorącym naczyniem na powierzchni gotującej.
- Nie należy używać urządzenia jako miejsca do odstawiania różnych przedmiotów. Nie należy odstawiać na nim np. pustych pojemników.
- Nie kłaść na powierzchnię gotującą żadnych metalowych przyborów kuchennych, pokrywek, noży czy innych przedmiotów z metalu. Jeśli urządzenie zostanie włączone, przedmioty te mogłyby ulec rozgrzaniu.
- Należy pamiętać, że noszone przedmioty, takie jak pierścionki, zegarki itd. mogą stać się gorące, jeśli znajdą się blisko powierzchni gotującej.
- Zewnętrzna powierzchnia gotująca wykonana jest odpornego na zmiany temperatury szkła. W przypadku uszkodzenia, nawet jeśli będzie to małe zarysowanie, natychmiast wyłączyć urządzenie z prądu i powiadomić obsługę klienta.
- Podczas pracy urządzenia nie kłaść na powierzchnię gotującą żadnych magnetyzujących urządzeń, jak np. karty kredytowe, kasety itp.
- Aby uniknąć przegrzania, nie kłaść na powierzchnię zewnętrzną urządzenia folii aluminiowych czy płyt metalowych.
- Nie trzymać w pobliżu urządzenia żadnych łatwopalnych, kwaśnych lub alkalicznych materiałów, ponieważ mogłoby to skrócić żywotność urządzenia, a podczas włączania może powstać niebezpieczeństwo wybuchu.
- Testy naukowe udowodniły, że płytę indukcyjną nie są niebezpieczne. Jednak osoby, które noszą stymulator pracy serca, powinny znajdować się podczas pracy urządzenia w odległości przynajmniej 60 m od niego.

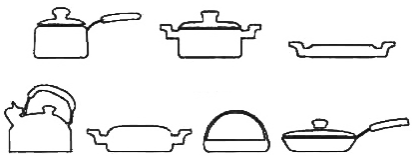
NIEBEZPIECZEŃSTWO! Zagrożenie prądem elektrycznym!

W przypadku niewłaściwej instalacji urządzenie może spowodować obrażenia ciała. Przed instalacją urządzenia należy porównać parametry prądu miejscowej sieci z parametrami zasilania urządzenia (patrz tabliczka znamionowa).
Urządzenie podłączyć tylko wtedy, gdy powyższe dane są ze sobą zgodne!
Należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa!

5.3 Naczynia odpowiednie i nieodpowiednie

Naczynia odpowiednie

- o stal lub żeliwo emaliowane;
- o żelazo, stal lub nie emaliowane żeliwo;
- o stal szlachetna 18/0 i aluminium, jeśli jest oznakowane jako przystosowane do indukcji (prosze zwrócić uwagę na oznakowania na naczyniach).



Do dobrego funkcjonowania wszystkie garnki i patelnie muszą mieć płaskie, magnetyczne dno (magnes musi się go trzymać). Dla uzyskania lepszych wyników, należy stosować <u>wyłącznie</u> patelnie i garnki o średnicy od 12 do 30 cm.

Na przykład
garnki indukcyjne, zestaw 9-częściowy
stal chromowo-niklowa ● polerowany brzeg ● nienagrzewające się uchwyty

4 garnki z pokrywami

2,0 litry ● Ø 16 cm ● wys. 10,0 cm
2,7 litra ● Ø 18 cm ● wys. 11,0 cm
5,1 litra ● Ø 24 cm ● wys. 11,5 cm
6,1 litra ● Ø 20 cm ● wys. 20,0 cm

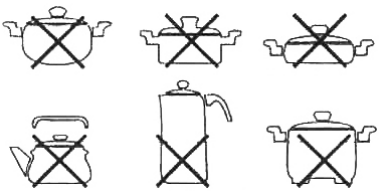
1 patelnia

2,8 litra ● Ø 24 cm ● wys. 6,5 cm

Bartscher Nr Art. A130.442

Nieodpowiednie naczynia

- o garnki / patelnie o średnicy mniejszej niż 12 cm;
- o ceramika, szkło;
- o stal szlachetna, aluminium, brąz lub miedź, chyba że są wyraźnie oznakowane jako odpowiednie do kuchenek indukcyjnych;
- o naczynia ze stopkami;
- o pojemniki z wypukłym dnem.



OSTRZEŻENIE!

Proszę używać tylko pojemników do gotowania, które są wyraźnie oznaczone jako nadające się do kuchenek indukcyjnych.

Jeśli kuchenka indukcyjna rozpozna zbyt duże odchylenie od pojemnika magnetyzującego, następuje spadek mocy. Może przez to przestać działać zabezpieczenie przed przegrzaniem. Dlatego nie należy stosować pojemników aluminiowych, z brązu lub niemetalowych.

5.4 Ustawienie i podłączenie urządzenia

Ustawianie

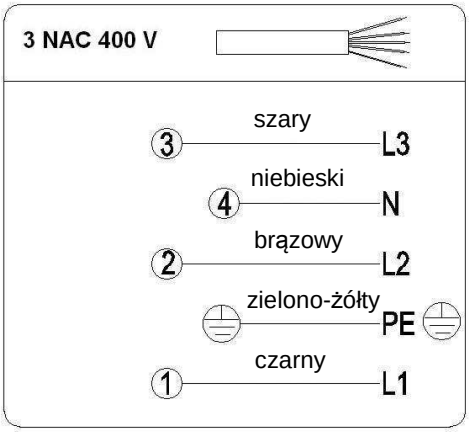
- Rozpakować urządzenie i usunąć cały materiał opakowaniowy.
- Ustawić urządzenie na płaskim, bezpiecznym miejscu, które wytrzyma ciężar urządzenia i które nie jest wrażliwe na ciepło.
- **Nigdy** nie ustawiać urządzenia na palnym podłożu (jak np. obrus itd.).
- Nie ustawiać kuchenki indukcyjnej w pobliżu otwartego ognia, pieców elektrycznych, pieców grzewczych lub innych źródeł ciepła.
- Nie blokować i nie zasłaniać otworu wentylacyjnego służącego do doprowadzania i odprowadzania powietrza z urządzenia. Może to doprowadzić do przegrzania urządzenia.
- Zachować minimalny odstęp 5 – 10 cm od palnych ścian lub innych przedmiotów.
- Nie ustawiać kuchenki indukcyjnej w pobliżu urządzeń lub przedmiotów, które są wrażliwe na działanie pola magnetycznego (np. radio, telewizor itd.).

Podłączenie do zasilania elektrycznego

! OSTRZEŻENIE!

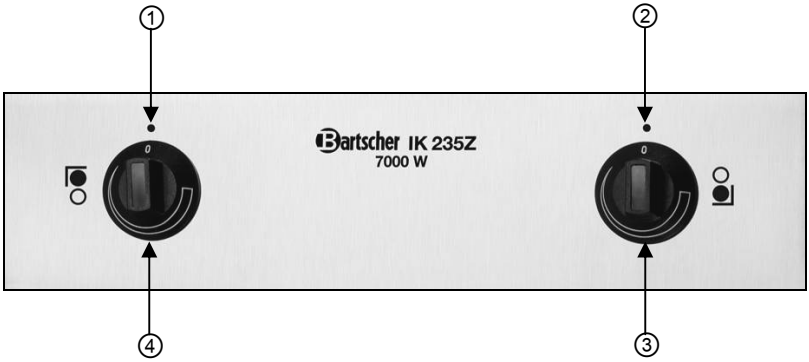
Instalację elektryczną urządzenia powinien przeprowadzać <u>tylko</u> wykwalifikowany personel posiadający odpowiednie dopuszczenia przy zachowaniu przepisów prawnych oraz specyficznych przepisów krajowych i lokalnych!

- Urządzenia indukcyjne wyposażone są w kabel sieciowy. Kabel sieciowy musi być połączony z wtyczką lub podłączony do ściennego gniazda wtykowego.
- Wykonać połączenie zgodnie z poniższym schematem poglądowym:



5.5 Obsługa

Panel obsługi



Wyświetlacz cyfrowy

① Punkt ustawienia tylnej płyty do gotowania

② Punkt ustawienia przedniej płyty do gotowania

③ Pokrętło przedniej płyty do gotowania

④ Pokrętło tylnej płyty do gotowania

⑤ Wyświetlacz cyfrowy tylnej płyty do gotowania

⑥ Wyświetlacz cyfrowy przedniej płyty do gotowania

Włączanie urządzenia

- Przed uruchomieniem kuchenki indukcyjnej ustawić obydwa pokrętła w pozycji **WYŁ.** (oznaczenie **„0“** pokrętła ustawić w punkcie ustawienia).
- Ustawić odpowiednie naczynie do gotowania z potrawą na środku wybranej płyty do gotowania.

OSTRZEŻENIE!

Nigdy nie ustawiać pustych naczyń do gotowania na powierzchni gotującej.

Rozgrzanie pustego garnka lub pustej patelni aktywuje mechanizm ochrony przed przegrzaniem, rozlega się sygnał i urządzenie wyłącza się.

Na wyświetlaczu cyfrowym pojawia się informacja o błędzie „E2“.

W takim przypadku zdjąć naczynie do gotowania z płyty, urządzenie pozostawić na kilka minut do ostygnięcia.

Potem urządzenie działa bez problemów.

Ustawianie mocy

- Ustawić pokrętło danej płyty do gotowania na wybranym poziomie mocy (zakres ustawienia 1-10).

Przednia płyta do gotowania (pokrętło z prawej strony)	Tylna płyta do gotowania (pokrętło z lewej strony)
800 W praca przerywana	**800 W praca przerywana**
1800 W	**1800 W**
2000 W	**2000 W**
2200 W	**2200 W**
2400 W	**2400 W**
2600 W	**2600 W**
2800 W	**2800 W**
3000 W	**3000 W**
3200 W	**3200 W**
3500 W	**3500 W**
5000 W	**2000 W**

WSKAZÓWKA!

Powyższe dane mogą się różnić w zależności od rodzaju naczynia do gotowania.

- Podział mocy jest ustalony w taki sposób, aby obydwie płyty do gotowania mogły działać razem każdorazowo do mocy 3500 W .
- Aby móc ustawić maksymalną moc urządzenia, muszą być włączone obydwie płyty do gotowania. Możliwe jest wtedy korzystanie z tylnej płyty do gotowania o mocy 2000 W i z przedniej płyty do gotowania o mocy 5000 W. Gdy moc przedniej płyty do gotowania ustawiona zostanie na moc 5000 W, tylna płyta do gotowania przełącza się automatycznie na wartość mocy 2000 W.
- Ustawiona każdorazowo moc wyświetlana jest na **wyświetlaczu cyfrowym** na powierzchni gotującej z lewej strony (dla tylnej płyty do gotowania) i z prawej strony (dla przedniej płyty do gotowania).
- Jeżeli chcemy korzystać **tylko z przedniej płyty do gotowania** o mocy 5000 W, przekręcamy lewe pokrętło dla tylnej płyty do gotowania o jeden poziom niżej (odwrotnie do ruchu wskazówek zegara).
- Podczas pracy urządzenia pamiętać o tym, aby dno naczyń do gotowania nie rysowało powierzchni gotującej, mimo że porysowana powierzchnia nie ma negatywnego wpływu na używanie urządzenia.

Wyłączanie urządzenia

- Po przygotowaniu potraw obydwa pokrętła ustawić w pozycji **WYŁ.** (oznaczenie **„0“** pokrętła przekręcić do punktu ustawienia). **Nie należy polegać na funkcji rozpoznawania obecności naczynia**!
- Po wyłączeniu urządzenia wentylator działa jeszcze przez ok. 1 minutę w celu ochłodzenia urządzenia i zabezpieczenia go przed przegrzaniem.

WSKAZÓWKA!
Jeżeli w trakcie pracy urządzenia nie będzie miało miejsca żadne nowe ustawienie, urządzenie wyłącza się automatycznie po 2 godzinach.

6. Czyszczenie i konserwacja
6.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

- Przed czyszczeniem oraz naprawą urządzenia odłączyć je od zasilania prądem i pozostawić do ostygnięcia.
- Nie wolno stosować żadnych żrących detergentów i należy uważać, aby do urządzenia nie przedostała się woda.
- Aby uniknąć porażenia prądem nie wolno **nigdy** zanurzać urządzenia, kabla ani wtyczki w wodzie lub innej cieczy.

OSTRZEŻENIE!
Urządzenie nie jest przystosowane do bezpośredniego spryskiwania strumieniem wody. Dlatego nie wolno używać do czyszczenia urządzenia strumienia wody pod ciśnieniem!

6.2 Czyszczenie

- o Urządzenie czyścić regularnie.
- o Powierzchnię gotującą, panel obsługi i obudowę urządzenia czyścić miękką wilgotną ściereczką i łagodnym, nie szorującym płynem do mycia.
- o Otwory wentylacyjne z tyłu urządzenia zawsze chronić przed zanieczyszczeniami i kurzem lub je czyścić (np. pędzlem lub dmuchawą).
- o **Nigdy** nie używać do czyszczenia środków z zawartością benzyny, rozcieńczalników, aby nie uszkodzić powierzchni urządzenia.
- o Używać wyłącznie miękkiej ściereczki i **nigdy** nie używać jakichkolwiek ostrych środków czyszczących, które mogłyby porysować powierzchnię.
- o Po zakończeniu mycia użyć miękkiej, suchej ściereczki do wysuszenia i wypolerowania powierzchni.

6.3 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas konserwacji

- o Co jakiś czas należy sprawdzać, czy kabel sieciowy nie jest uszkodzony. Nie wolno używać urządzenia, jeśli kabel jest uszkodzony. Jeżeli kabel jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez serwis albo wykwalifikowanego elektryka, celem uniknięcia zagrożenia.
- o W razie wystąpienia uszkodzeń lub usterek należy zwrócić się do sklepu specjalistycznego lub do naszego serwisu. Należy zwrócić uwagę na wskazówki dot. szukania usterek w punkcie 7.
- o Prace konserwacyjne i naprawcze mogą prowadzić wyłącznie osoby wykwalifikowane, stosując przy tym oryginalne części zamienne oraz akcesoria. **Nie należy podejmować prób naprawy urządzenia na własną rękę.**

7. Możliwe usterki

Komunikat błędu	Przyczyna	Rozwiązanie
E0	• Na polu grzejnym nie znajduje się żadne naczynie, lub naczynie jest nieodpowiednie.	• Postawić odpowiednie naczynie do gotowania na polu grzejnym.
E1	• Urządzenie jest za gorące (z powodu np. zatkanej szczeliny wentylacyjnej)	• Oczyścić szczelinę wentylacyjną. Pozostawić urządzenia na kilka minut do ostygnięcia, następnie urządzenie jest ponownie gotowe do pracy. Jeżeli po ochłodzeniu komunikat o błędzie dalej znajduje się na wyświetlaczu, skontaktować się ze sprzedawcą.
	• Uszkodzone części (np. tranzystor)	• Skontaktować się ze sprzedawcą.

Komunikat błędu	Przyczyna	Rozwiązanie
E2	• Zapaliło się przegrzanie, urządzenie wyłącza się.	• Zdjąć naczynie z płyty grzejnej. Pozostawić urządzenie na kilka minut do ostygnięcia. Następnie urządzenie jest znowu gotowe do pracy.
E3	• Krótkotrwałe przepięcie	• Urządzenie odłączyć od gniazdka (wyciągnąć wtyczkę sieciową!). Urządzenie pozostawić na kilka minut do ostygnięcia, następnie jest znowu gotowe do pracy.

8. Utylizacja

Stare urządzenia

Po zakończeniu okresu eksploatacji, stare urządzenie należy poddać utylizacji, zgodnie z obowiązującymi w danym kraju regulacjami. Zalecamy skontaktować się ze specjalistyczną firmą lub nawiązać kontakt z komórką ds. utylizacji we władzach gminy.

UWAGA!

Aby wykluczyć ewentualne nadużycia i związane z tym zagrożenia, należy przed oddaniem urządzenia do utylizacji zadbać o to, by nie dało się go ponownie uruchomić. W tym celu należy odłączyć urządzenie od zasilania i odciąć kabel zasilający.

WSKAZÓWKA!

Podczas utylizacji urządzenia należy postępować zgodnie z właściwymi przepisami państwowymi lub regionalnymi.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
D-33154 Salzkotten
Niemcy

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Faks: +49 (0) 5258 971-120